



Clafouti

Fruchtige Marzipan-Tarte (2 Tartes Ø 24 cm)

Süßer Marzipan-Eier-Guss

300 g **Marzipan-Rohmasse**
M0 MM
50 g Zucker
200 g Vollei
150 g Milch
100 g Sahne, flüssig
50 g Weizenmehl (Type 550)
5 g Zitronenschale, gerieben
3 g Salz

Art.-Nr. 015

Außerdem

ca. 500 – 600 g Früchte
z. B. Aprikosen, Kirschen, Himbeeren,
Heidelbeeren, Zwetschgen oder andere
frische / TK-Früchte

ca. 500 – 600 g Mürbteig

HERSTELLUNG

Marzipan-Rohmasse und Zucker mit den Eiern glattarbeiten und leicht schaumig rühren. Milch, Sahne, Mehl, geriebene Zitronenschale sowie Salz dazugeben und glattrühren.

Konische Tarteformen mit Mürbteig (3 mm) auslegen, 250–300 g Früchte einstreuen und mit ca. 400 g Marzipan-Eier-Guss übergießen. Bei Verwendung von Aprikosen oder Zwetschgen die Früchte auf den Guss legen und nach dem Backen aprikotieren.

Backen: 200–210 °C (Ober-/Unterhitze)

Backzeit: ca. 35–40 Minuten

Backen: Umluftofen 170–180 °C

Backzeit: ca. 25–30 Minuten

Tipp

Das Rezept eignet sich sehr gut für kleine Tartelettes (s. Bild).



mittel

Rezept-Nr. 02-11

www.lubeca-marzipan.de/rezepte