

Sternen- Linzertarte



© le menu

Aus der Sendung *aldente*

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 50 Minuten

KÜHL STELLEN: ca. 30 Stunden

BACKEN: ca. 60 Minuten

FÜR 8 Stück

1 rechteckiges Blech

TEIG

200 g Butter, weich

130 g Zucker

1/4 TL Salz

1 Ei

1 Zitrone, nur abgeriebene Schale

200 g geschälte Mandeln, gerieben

200 g Mehl

50 g Mehl

FÜLLUNG

100 g Marzipan, in Stücken

1/2 Zitrone, nur Saft

1 EL Rahm

300 g Himbeerkonfitüre

1 Eigelb, mit 1 EL Kaffeerahm verdünnt

ZUBEREITUNG

TEIG

Butter, Zucker und Salz verrühren, Ei begeben, rühren, bis die Masse heller ist. Zitronenschale, Mandeln und Mehl mischen, begeben, zu weichem Teig zusammenfügen.

KÜHL STELLEN

2/3 des Teiges rechteckig ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, ca. 30 Minuten kühlstellen. Mehl mit restlichem Teig mischen, ca. 1 cm dick auswallen, Sterne ausstechen, kühl stellen. Mit Sternen ziegelartig Rand formen.

FÜLLUNG

Marzipan, Zitronensaft und Rahm pürieren, auf dem Teigboden verteilen. Himbeerkonfitüre gut verrühren, auf der Marzipanfüllung gleichmässig verteilen. Mit Teigsternen garnieren und Eigelb-Kaffeerahm-Mischung bestreichen.

BACKEN

Ca. 60 Minuten in der unteren Hälfte des auf 170°C vorgeheizten Ofens backen.

www.lemenu.ch