

Rezept

Amaretto-Mandel-Tarte

Ein Rezept von Amaretto-Mandel-Tarte, am 18.04.2026

Zutaten

175 g Mehl	150 g weiche Butter
80 g Zucker	2 Eier
50 g gemahlene Mandeln	1 Pck. Vanillepuddingpulver (zum Kochen)
1 EL Mandellikör (z. B. Amaretto, ersatzweise einige Tropfen Bittermandel-Aroma)	2 EL Mandelstifte
	neutrales Öl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten. Mehl, 100 g Butter, 30 g Zucker und 1 Ei zu Streuseln verkneten. In der Form verteilen und mit der Hand zu Boden und Rand formen.
2. Für den Belag 1 Ei trennen und das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Das Eigelb mit 40 g Zucker, 50 g Butter, gemahlene Mandeln, Puddingpulver und Mandellikör oder Bittermandel-Aroma mit den Schneebesens des Handrührgeräts cremig rühren. Zuletzt den Eischnee mit einem Schneebesens vorsichtig unterheben.
3. Die Mandelmasse auf dem Teigboden verteilen. Die Mandelstifte mit den restlichen 10 g Zucker mischen und auf die Tarte streuen. Die Tarte im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen.