

Rezept

Kleine Mandeltorte mit Marillenkönfitüre

Ein Rezept von Kleine Mandeltorte mit Marillenkönfitüre, am 28.06.2026

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

3 Eier (M)	75 g weiche Butter
75 g Puderzucker	2 EL Zucker (ca. 20 g)
Salz	50 g Kartoffelmehl
50 g gemahlene geschälte Mandeln (Mandelmehl)	

AUSSERDEM:

150 g Aprikosenkönfitüre (am besten echte Marillenkönfitüre)	200 g Zartbitterkuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil)
Butter für die Form	20 ml neutrales Öl (Speiseöl oder Haselnussöl)
	Mandelmehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (ca. 20 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° (Umluft) vorheizen. Die Form mit Butter fetten und mit Mandelmehl ausstreuen. Für den Teig die Eier trennen. Die weiche Butter mit Puderzucker und Eigelben mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen.
2. Die Eiweiße mit dem Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen und auf die Buttermasse setzen. Kartoffelmehl und Mandeln sieben und auf den Eischnee geben. Alle drei Komponenten mit einem Teigspatel vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form füllen und im Ofen 30 - 35 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen und kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
3. Den abgekühlten Mandelkuchen zweimal waagrecht durchschneiden. Den untersten Boden auf eine Kuchenplatte setzen und mit 75 g Aprikosenkönfitüre bestreichen. Den mittleren Boden daraufsetzen und mit der übrigen Könfitüre bestreichen. Dann den dritten Boden oben auflegen.
4. Inzwischen die Kuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Das Öl gleichmäßig und schlierenfrei in die Kuvertüre rühren. Die Mandeltorte damit rundherum überziehen und in mind. 2 Std. fest werden lassen. Zum Servieren in Stücke schneiden.