

Rezept

# Pinienkerntarte mit Mandelcreme

Ein Rezept von Pinienkerntarte mit Mandelcreme, am 25.04.2024

## Zutaten

Teigzutaten wie im Grundrezept (siehe Rezept-Tipp)

### FÜR DEN BELAG:

|                            |                                |
|----------------------------|--------------------------------|
| <b>125 g</b> weiche Butter | <b>100 g</b> Puderzucker       |
| <b>2 EL</b> Vanillezucker  | <b>125 g</b> gemahlene Mandeln |
| <b>3</b> Eier (Größe M)    | <b>2 EL</b> Rum oder Milch     |
| <b>60 g</b> Pinienkerne    | <b>1 EL</b> Puderzucker        |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 TARTEFORM (26 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 490 kcal

## Zubereitung

1. Den Mürbeteig wie im Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) beschrieben zubereiten, kühlen und mit Backpapier und Hülsenfrüchten belegt ca. 20 Min. vorbacken.
2. Inzwischen für den Belag die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Die Mandeln darunterühren, dann ein Ei nach dem anderen gründlich unterrühren. Den Rum oder die Milch unterrühren. Die Form aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen.
3. Die Mandelcreme auf dem Teigboden verstreichen. Im Ofen (Mitte) weitere 30 Min. backen, dabei nach 15 Min. die Pinienkerne auf der Oberfläche verteilen. Die Tarte herausnehmen und gleichmäßig mit Puderzucker bestreuen. Weitere ca. 5 Min. backen, bis die Pinienkerne leicht karamellisiert sind. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann servieren.