



# MANDELTARTE MIT ROSENBLÜTEN

**ZUTATEN** für 2 kleine Tartes mit ø 20–21 cm  
bzw. 1 große Tarte mit ø 26 cm\*

**Mürbteig** (für 2 Tartes ø 20 cm bzw. 1 Tarte ø 26 cm)

200 g Mehl, glatt

70 g Staubzucker

1 Prise Salz und etwas Vanille

120 g kalte Butter

1 Ei Gr. M



**Mandelmasse 1 mit Eischnee und Rosenblüten\***

3 Eiweiß

1 EL Rosenwasser, 1 Prise Salz

90 g feiner Kristallzucker

15 g Stärkemehl (Maizena)

100 g feinst gemahlene und gesiebte, blanchierte Mandeln

2 Duftrosenblüten, ungespritzt



**Mandelmasse 2 mit ganzen Eiern\***

3 Eier, getrennt

35 g Staubzucker + 35 g feiner Kristallzucker

Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone, 1 Prise Salz

15 ml Rum, Amaretto oder Rosenwasser (Menge nach

Duftstärke dosieren)

125 g geriebene, geschälte Mandeln

\* Doppelte Mandelmasse für große Tarteform. (Bei großen Form verlängert sich die Backzeit auf etwa 40 Min.)

## ZUBEREITUNG

1. Mürbteig: Mehl, Zucker, Salz und Vanille vermengen. Die kalte gewürfelte Butter mit dem Mixer einrühren, bis sie verkümmelt ist. Das ganze Ei zügig unterrühren. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und für 15 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
2. Danach in zwei Teile teilen und dünn auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in die Tarteformen drücken. Zugedeckt im Kühlschrank weitere 20–30 Minuten kühlen. Inzwischen die Mandelmasse(n) zubereiten.

### Mandelfüllung 1

1. Backrohr auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dann das Rosenwasser unterheben.
3. Kristallzucker unter Rühren einrieseln lassen.
4. Die fein gesiebten Mandeln und das Stärkemehl sowie zuletzt die in kleine Stücke geschnittenen Rosenblüten unterheben.
5. Die Eiweiß-Mandelmasse in den gekühlten Mürbteig (Boden zuvor mehrfach einstechen) einfüllen und im Rohr ca. 30–35 Minuten backen.

### Mandelfüllung 2

Backzeit bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten.

