

Ananas-Marzipan-Kuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Springform
Ananas
Blaettertei
Tarte

* BLAETTERTEIG

100 g Weizenmehl Typ 1050
10 g Butter
1 ds Salz
1 Essig
75 ml lauwarmes Wasser

* AUßERDEM

100 g kalte Butter
15 g Weizenmehl Typ 1050

* BELAG

500 g Ananas geschält und
-halbiert
100 g Zucker
2 ct Vanillin-Zucker
100 g Mandeln, abgezogen und
-gemahlen

ZUBEREITUNG: Mehl in eine Schüssel sieben. Restliche Zutaten zufügen, alles mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 18 x 12 cm ausrollen. Kalte Butter mit Mehl mit dem Handrührgerät (Knethaken) verkneten, zu einem Rechteck von 12 x 8 cm ausrollen und auf eine Teighälfte legen. Andere Teighälfte darüber legen, Ränder leicht andrücken. Teigstück etwa 1 cm dick zu einem Rechteck ausrollen, der Länge nach 3fach übereinander legen. Teigstück um 90° (Vierteldrehung) drehen, erneut 1 cm dick ausrollen, 4fach (beide Ränder fast bis zur Mitte, dann zusammen klappen) übereinander legen, abgedeckt 30 Minuten kalt stellen. Das "Touren" (ausrollen) nochmals wiederholen, den Teig wiederum 30 Minuten kalt stellen.

Zwei Springformböden (20 cm) mit Backpapier auslegen, dabei am Rand 5 cm überstehen lassen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, jeden Boden mit der Hälfte des Zuckers bestreuen.

Strunk der Ananas entfernen und die Frucht in ca. 3-4 mm dicke Scheiben schneiden, die gezuckerten Böden damit auslegen und mit Mandeln bestreuen.

Blätterteig halbieren und jede Hälfte rund (Durchmesser 21 cm) ausrollen.
Die Ananas damit belegen und etwa 5 "Luftlöcher" in den Teig stechen. 30
Minuten kalt stellen und dann backen.

Backzeit: etwa 40 Minuten Strom: etwa 200° C (vorgeheizt, unterste
Einschubleiste) Gas: Stufe 4-5 (vorgeheizt) Heißluft: etwa 200° C
(vorgeheizt)

Die Tartes mit einem Messer aus der Form lösen und stürzen. Und wie wäre es
jetzt mit einem leckeren Vanille-Eis dazu, solange sie noch warm sind?

QUELLE: Gugelhupf 4/98, erfasst von Horst Aderhold der nicht erwarten kann
das Erfasste auszuprobieren.

: : Tarte