



Lyoner Mandel Tarte (Tarte aux pralines)

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Eine „Institution“ vieler Lyoner Restaurants und Konditoreien

Zutaten

- Für eine flache Tarte Form mit 20 cm Durchmesser:
- 200 g Mehl, gesiebt
- 40 g Puderzucker
- 2 Prisen Salz
- 125 g kalte Butter
- 1 Eigelb
- 4 El kaltes Wasser
- 1 Prise Salz
- Für den Belag:
- 300 g geschälte Mandeln ev. Mandelmehl
- 300 ml Sahne
- 50 g Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Tarte Form ausbuttern und mit etwas Mehl austreuen, den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Schritt3

Der Teig:

Schritt4

Das gesiebte Mehl, Puderzucker und Salz mischen, die Butter in kleinen Flocken dazu geben.

Zunächst mit den Fingern zu einer bröseligen verreiben. Das Wasser und das Eigelb dazu geben, glatt miteinander verkneten.

Schritt5

Rund ausrollen, auslegen, mehrfach einstechen, der Form anpassen und ca. 30 min. ausruhen lassen.

Schritt6

Schritt7

Die Form mit Backpapier auskleiden und mit getrockneten Bohnen oder Erbsen belegen.

Schritt8

Für 10 min. auf der untersten Schiene "blind" vorbacken. Danach das Backpapier entfernen und weitere 10 - 12 min. zu Ende backen, heraus nehmen auskühlen lassen.

Schritt9

Die Füllung:

Schritt10

Die Mandeln mit dem Stabmixer fein zerkleinern und mit dem Zucker und der Sahne aufkochen. 15 min. leise köcheln lassen, bis die Masse eindickt, dabei reichlich rühren.

Schritt11

Die Masse auskühlen lassen und gleichmäßig auf dem Teigboden verstreichen.

Schritt12

Gut durch gekühlt servieren.

Schritt13

Rezeptart: Gefüllte Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lyoner-mandel-tarte-tarte-aux-pralines/>