

## Sommerliche Makronentarte mit roten Träuble (rote Johannisbeeren)



[caption id="attachment\_17967" align="aligncenter" width="584" caption="Dazu schmeckt ein kühles Eis"]



[/caption]

### Mal ganz anders gebacken...

Der Boden besteht aus karamellisiertem Blätterteig. Der wird hauchdünn und knusprig. Der Trick: Er wird gepresst gebacken. Schon mal gemacht? Der Belag ist blitzschnell vorbereitet und bleibt natürlich feinsäuerlich, denn die Süße kommt durch die köstliche Makronenmasse aus Marzipan, Edelgeist und Eiweiß. Wie das Ganze funktioniert zeigt das bebilderte Rezept. Viel Spaß beim Genuss der Tarte und erfrischender Eiscreme.

[gallery link="file" order="DESC" columns="2"]

### Zutaten

- 500 g rote Johannisbeeren (Träuble)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Honig
- 15 g Stärke oder Vanillepuddingpulver (ca. 1-2 EL)
- 25 g Butter
- 1 Päckchen Blätterteig
- 200 g Marzipan, Zimmertemperatur
- 4 EL Kirschgeist (z.B. Schwarzwälder Kirschwasser g.g.A.) oder ein paar Tropfen Mandelaroma
- 2 Eiweiße
- Etwas Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

Den Blätterteig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit Puderzucker gut bestäuben. Dann ein zweites Backpapier darauf legen und darauf ein zweites Backblech legen. Der Blätterteig soll nicht aufgehen. Den Blätterteig im auf 200°C Umluft vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Danach herausnehmen, oberes Backblech und Backpapier wegnehmen und den goldbraun gebackenen Blätterteig abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Johannisbeeren zupfen, waschen und in einen Topf mit Butter, Vanillezucker und Stärke geben. Eine Minute rührend aufkochen und dann beiseitestellen.

Den Marzipan in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Kirschwasser, 1 EL Honig und zwei Eiweißen gründlich mixen. Die Masse in einen Spritzsack füllen und einen dünnen Marzipanrand auf den Blätterteig spritzen. Die Johannisbeeren auf dem Boden verteilen. Das restliches Marzipan gitterförmig auf den Belag spritzen.

Die Tarte im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft ca. 15 Minuten backen.

Die Tarte herausnehmen, zehn Minuten abkühlen lassen und mit Sahne oder Eiscreme servieren.

