



# 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/>