

**Schmitz Cargobull wünscht viel Freude beim Nachbacken
und eine fröhliche Weihnachtszeit!**

Glutenfreie Frangipane-Tarte

Zutaten:

275g Ziegenbutter
235g hellbrauner Zucker
5 Eier
550g Pistazien, gehackt
105g Mandelmehl
500g karamellisierte Himbeeren



Zubereitung:

1. Um den süßen Teig herzustellen, geben Sie die Butter und den Zucker in einen Mixer. Mischen Sie das Ei ein, fügen Sie dann langsam Mandelmehl und Pistazien hinzu und mischen Sie es langsam, bis es zu einer dicken Masse - nicht zu viel mischen. (125g Ziegenbutter, 85g hellbrauner Zucker, 1 Ei, 250g Pistazien, gehackt, 75g Mandelmehl)
2. Auf eine Arbeitsfläche kippen und mit den Händen leicht zu einem Teig zusammenfügen. Wickeln Sie das Gebäck in Frischhaltefolie und lassen Sie es 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.
3. In der Zwischenzeit machen Sie die Pistazien-Frangipane. Butter und Zucker zusammen schlagen, bis es hell wird, und dann die Eier einschlagen. Pistazien und Mandelmehl dazugeben und eingearbeitet verrühren. Kühlen, bis nötig, aber lassen Sie es vor der Verwendung auf Raumtemperatur kommen, oder die Mischung wird zu dick sein, um damit zu arbeiten. (150g Ziegenbutter, 150g hellbrauner Zucker, 4 Eier, 250g Pistazien, gehackt, 30g Mandelmehl)
4. Nehmen Sie das Gebäck aus dem Kühlschrank und rollen Sie es aus, bis es groß genug ist, um den Tartenkasten auszukleiden. Legen Sie den ausgerollten Teig vorsichtig über den Tortenring und drücken Sie ihn vorsichtig in die Kanten, wobei ein leichter Überhang an Gebäck bleibt.
5. Stechen Sie den Teig mit einer Gabel überall ein, kleiden Sie ihn mit einem Blatt Backpapier aus. Im Ofen 10 Minuten backen, dann das Pergament für weitere 6 Minuten wieder in den Ofen nehmen. Aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Verringern Sie die Ofentemperatur auf 160 °C.
6. Fügen Sie die Pistazien-Frangipane hinzu und verteilen Sie sie gleichmäßig mit einem Messer oder Spatel.
7. Im Ofen 8 Minuten backen, dann die karamellisierten Himbeeren gleichmäßig in die halbgegart Frangipane drücken
8. Für weitere 25 Minuten in den Ofen zurückkehren, bis sie gerade gekocht, leicht aufgeblasen und leicht gebräunt sind. Entfernen und abkühlen lassen, bevor Sie es aus der Dose nehmen.
9. Verwenden Sie gehackte Pistazien, um die Oberseite der Tarte zu dekorieren (50g Pistazien, gehackt)

