

# Erdbeer-Makronen Torte



## für den Mürbeteig:

**175 g Mehl**  
**0,5 Teelöfel Backpulver**  
**1 Prise Salz**  
**75 g Zucker**  
**1 Päckchen Vanillezucker**  
**100 g Butter**

## Zutaten für den Makronen-Rührteig:

**150 g Marzipanrohmasse**  
**75 ml Milch**  
**25 ml Mandellikör**  
**100 g Butter**  
**1 Teelöfel abgeriebene Zitronenschale**  
**1 Prise Salz**  
**75 g Zucker**  
**2 Eier**  
**75 g Mehl**  
**1 Teelöfel Backpulver**

## Zutaten für den Belag:

**75 g Mandelblättchen**  
**3-4 Löffel Aprikosenmarmelade**  
**600 g Erdbeeren**  
**1 Päckchen hellen Tortenguss**  
**250 ml Apfelsaft**  
**250 ml Sahne**  
**1 Päckchen Sahnesteif**

**Backzeit ca 35 min bei 175 Grad**

Für den Mürbeteig das Mehl, Backpulver, Salz, den Zucker, Vanillezucker, 1-2 Esslöffel kaltes Wasser und Butter glatt verkneten. Eine Springform mit Backpapier auskleiden. Form mit dem Teig auslegen, dabei einen Rand formen und kalt stellen.

Für den Makronenteig die Marzipanrohmasse raspeln, mit Milch und Mandellikör unter Rühren erhitzen und abkühlen lassen. Butter, Zitronenschale, Salz und Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterschlagen. Die Marzipanmischung unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Der Makronenteig auf dem dem Mürbeteig in der Form verstreichen und ca. 35 min backen. Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.

Die Mandelblättchen rösten. Aprikosenkonfitüre auf dem Boden verstreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen. Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen und kalt stellen. Die Erdbeeren waschen und putzen und halbieren. Die kalte Sahne in die Mitte des Makronenbodens geben und die Erdbeeren darauf verteilen.

Den Tortenguss nach Anleitung zusammen mit dem Apfelsaft zubereiten, mit einem Pinsel die Erdbeeren damit bestreichen. Die Torte nochmals kalt stellen