**Marillentarte aus Blätterteig (Eierlikör-Vanillecreme)**

* Blätterteig
* Marillen in Spalten geschnitten
* Mandelblättchen

3 Stk. Eier

70 g Zucker

2 EL Eierlikör

Vanille

* Die Tarteformen ausfetten und mit Zucker ausstreuen
* Den Blätterteig in Form auslegen und gut andrücken und mit Gabel mehrmals einstechen
* Dann bei 190-200°C vorbacken
* Zucker mit Eiern gut verrühren und Eierlikör und Vanille dazugeben

(nach Gefühl)

* Die Creme gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen und die Marillen in den Teig setzen
* Mit Mandelblättchen und Zimtzucker bestreuen und bei 175°C backen