

Rezept

Tarte tatin aux abricots - Aprikosen-Tarte-Tatin

Ein Rezept von Tarte tatin aux abricots - Aprikosen-Tarte-Tatin, am 18.04.2024

Zutaten

FÜR DEN MÜRBETEIG:

200 g Weizenmehl (Type 405)
Meersalz

50 g Zucker
100 g kalte Butter

FÜR DEN BELAG:

125 g Zucker
ca. 750 g reife, aromatische Aprikosen
2 EL Vanillezucker
Mehl zum Arbeiten

Meersalz (am besten Fleur de Sel)
50 g Butter
Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 TARTEFORM MIT FESTEM BODEN (26 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig das Mehl, den Zucker, 1 Prise Meersalz, die kalte Butter in Flöckchen und 2-3 EL eiskaltes Wasser in eine Rührschüssel geben und mit den Fingern zu Streuseln verreiben. Die Streusel rasch zu einer glatten Teigkugel verkneten und diese etwas flach drücken. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Dann die Tarteform gründlich mit Butter austreichen. Den Backofen auf 220° vorheizen.
3. Für den Belag den Zucker in einem Topf bei kleiner Hitze langsam zu goldbraunem Karamell schmelzen. Den Karamell in die Tarteform gießen, dabei die Form schwenken, sodass der Boden gleichmäßig vom Karamell überzogen ist. Gleichmäßig mit 2 Prisen Meersalz bestreuen.
4. Die Aprikosen waschen, trocken tupfen, halbieren und entsteinen. Mit der Wölbung nach unten dicht an dicht in die Form legen. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen und den Vanillezucker gleichmäßig daraufstreuen.
5. Den gekühlten Teig auf wenig Mehl etwas größer als die Form ausrollen und auf die Aprikosen legen, dabei den Teigrand zwischen Aprikosen und Formrand herunterbiegen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.
6. Die Form in den Ofen (Mitte) schieben und die Hitze auf 200° reduzieren. Die Tarte ca. 35 Min. backen, bis der Teig goldbraun und knusprig ist. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Tarte ca. 5 Min. abkühlen lassen. Eine Kuchenplatte auf die Form legen und die Tarte daraufstürzen.