

## Rezept

# APRIKOSENTARTE »TROCADERO«

Ein Rezept von APRIKOSENTARTE »TROCADERO«, am 28.04.2025

## Zutaten

FÜR DEN TEIG	<b>175 g</b> Mehl
<b>1 EL</b> Zucker	<b>1/4 TL</b> Meersalz
<b>100 g</b> kalte Butter	<b>1 EL</b> Crème fraîche
FÜR DIE CREME	<b>1</b> Ei (M)
<b>60 g</b> Crème fraîche	<b>30 g</b> Vanillezucker
<b>1 Prise</b> Meersalz	<b>1 gestrichener</b> Mehl <b>EL</b>
FÜR DEN BELAG	<b>600-700 g</b> Aprikosen
<b>2-3 EL</b> Aprikosenkonfitüre (ohne Stückchen)	AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 TARTES (JE 22 CM Ø, JE 4 - 6 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Zucker, Salz und Butter in Stückchen in die Schüssel der Küchenmaschine (mit Messereinsatz) geben. Mit der Pulse-Funktion zu Bröseln verarbeiten. Crème fraîche und 50 ml eiskaltes Wasser portionsweise nur kurz untermixen (kleine Butterflecken sollen noch sichtbar sein), bis sich aus den Bröseln ein Teig formen lässt. Teig zu zwei runden, fingerdicken Platten formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 1 Std. kalt stellen (auch 1 - 2 Tage sind kein Problem).
2. Backofen auf 180° vorheizen. Für die Creme in einer kleinen Schüssel das Ei mit einer Gabel kurz verschlagen, dann die übrigen Zutaten unterrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist - es soll möglichst keine Luft eingearbeitet werden. Für den Belag die Hälfte der Aprikosen waschen, halbieren, entkernen und in nicht zu dicke Spalten schneiden.
3. Einen Bogen Backpapier leicht mit Mehl bestäuben und darauf eine Teigplatte 4 mm dick ausrollen, dann samt dem Papier auf ein Backblech ziehen. Die Teigplatte mithilfe eines Tellers (24 cm Ø) rund zuschneiden und rundherum einen 1 cm breiten Rand nach innen umschlagen. Etwas von der sehr flüssigen Creme (max. die Hälfte) dünn auf dem Teigboden verteilen, dann dicht mit den Aprikosenspalten belegen. Die Aprikosentarte im Ofen (2. Schiene von unten) in 40 - 50 Min. goldbraun backen.
4. Kurz bevor die Tarte aus dem Ofen kommt, Konfitüre mit 3 EL Wasser erhitzen und glatt rühren. Mit der Hälfte davon die gebackene Tarte sofort einpinseln. Die übrigen Aprikosen vorbereiten und die zweite Tarte wie beschrieben zubereiten. Schmeckt warm oder kalt, auch am nächsten Tag.