

## Rezept

# Aprikosentarte mit Mandeln

Ein Rezept von Aprikosentarte mit Mandeln, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>220 g</b> Mehl	<b>1 Prise</b> Salz
<b>125 g</b> kalte Butter	<b>60 g</b> Zucker
<b>1</b> Ei (M)	2-3 EL Weißwein (ersatzweise Wasser)
Butter für die Form	Mehl zum Arbeiten
Hülsenfrüchte zum Blindbacken	<b>1 kg</b> Aprikosen
<b>2 EL</b> gemahlene Mandeln	<b>4 EL</b> Zucker
<b>2</b> Eier (M)	<b>200 g</b> Sahne
<b>2 EL</b> Amaretto (nach Belieben)	<b>5 EL</b> Mandelsplitter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 1 Tarteform (28 cm Ø), 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

- 1.** Für den Teig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in Flöckchen daraufgeben, Zucker darüberstreuen und das Ei mit dem Wein dazugeben. Alles in der Schüssel mit einem Messer zerhacken, dann mit den Händen erst rasch zu feinen Bröseln reiben, anschließend zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2.** Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eine Tarteform (eine Springform geht auch) mit Butter einfetten. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen Rand hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Backpapier auslegen, Hülsenfrüchte darauf verteilen. Form in den Ofen (unten) schieben, den Teigboden 15 Min. vorbacken.
- 3.** Für den Belag die Aprikosen waschen, halbieren und die Steine herauslösen. Den vorgebackenen Teig aus dem Ofen nehmen, die Temperatur auf 180° (Umluft 160°) reduzieren. Backpapier samt Hülsenfrüchten abnehmen. Den Teigboden mit gemahlene Mandeln bestreuen, darauf die Aprikosen mit den Schnittflächen nach oben dicht an dicht legen und mit 2 EL Zucker bestreuen. Die Tarte für weitere 10 Min. in den Ofen (jetzt Mitte!) schieben.
- 4.** Die Eier mit der Sahne, übrigem Zucker und nach Belieben Amaretto verquirlen (am besten mit den Schneebesen des Handrührgeräts). Den Guss über die Aprikosen gießen, die Mandelsplitter darüberstreuen und den Kuchen in 20-25 Min. fertig backen. Lauwarm, eventuell mit 1 Kugel Vanilleeis, oder kalt genießen.