

Rezept

Aprikosentarte mit Quark-Öl-Teig

Ein Rezept von Aprikosentarte mit Quark-Öl-Teig, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Belag:

400 g Aprikosen	50 ml Zitronensaft
3 g Anissamen	2 g Fenchelsamen
50 g Zucker	½ Vanilleschote
5 cl Anisschnaps (z. B Pastis, nach Belieben)	

Für den Quark-Öl-Teig:

2 g Fenchelsamen	100 g Vollkornreismehl
120 g Maismehl	100 g Maisstärke
100 g Zucker	2 ½ TL gemahlene Flohsamenschalen (ca. 10 g)
1 ½ TL glutenfreies Backpulver (ca. 8 g)	Salz
2 Eier (M)	150 g gut gekühlter Quark
30 ml Öl (Limettenöl)	abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette
Butter für die Form und zum Arbeiten	Maismehl für die Form und zum Arbeiten

Für die Käsemasse:

2 EL Maisstärke (ca. 18 g)	45 g Zucker
3 Eier (M)	300 g Schmand
150 g Quark	abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
1 TL Vanillezucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Tarteform (ca. 28 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Am Vortag für den Belag die Aprikosen waschen, halbieren und die Steine herauslösen. Die Aprikosenhälften sofort in einer Schüssel mit dem Zitronensaft beträufeln, gründlich mit dem Saft mischen und bis zur weiteren Verwendung ziehen lassen. Inzwischen die Anis- und Fenchelsamen im Mörser fein mahlen.
2. In einem Topf 100 ml Wasser mit dem Zucker mischen und die gemahlene Anis- und Fenchelsamen sowie die Vanilleschote dazugeben. Alles aufkochen und ca. 1 Min. köcheln lassen. Dann den Gewürzsirup über die Aprikosenhälften gießen. Den Pastis nach Belieben dazugeben und die Aprikosen zugedeckt über Nacht durchziehen lassen.

3. Am nächsten Tag den Backofen auf 195° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Form mit Butter fetten und mit Mehl ausstreuen. Für den Teig die Fenchelsamen im Mörser fein mahlen. Reismehl, Maismehl und Maisstärke in eine Rührschüssel geben und mit Fenchel, Zucker, Flohsamen, Backpulver und 1 Prise Salz mischen.

4. Nacheinander die Eier und den Quark dazugeben und mit den Quirlen des Handrührgeräts alles mind. 2 Min.iterrühren. Dann das Öl zugießen und die Limettenschale hinzufügen, beides ebenfalls gründlich unter den Teig mischen.

5. Den Teig bei Bedarf mit den Händen noch glatt kneten. Dann auf wenig Maismehl mit dem Nudelholz zu einem Kreis (ca. 32 cm Ø) ausrollen. Die Tarteform damit auslegen, dabei einen Rand formen.

6. Für die Käsemasse die Maisstärke mit dem Zucker in einer Schüssel mischen. Die Eier sowie Schmand und Quark hinzufügen und alles verrühren, es sollten keine Klumpen mehr in der Masse enthalten sein. Zuletzt Zitronenschale und Vanillezuckeriterrühren.

7. Die Käsemasse auf den Teigboden füllen und mit einem Teigspatel glatt verstreichen. Die Aprikosenhälften in einem Sieb abtropfen lassen und mit der Unterseite nach oben auf der Käsemasse verteilen.

8. Zuerst die Tarte im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Dann die Backofentemperatur auf 175° reduzieren und die Tarte in ca. 15 Min. fertig backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Am besten noch am gleichen Tag genießen. Zum Servieren aus der Form lösen und in Stücke schneiden.