Rezept

# Aprikosentarte mit Quark-Öl-Teig

Ein Rezept von Aprikosentarte mit Quark-Öl-Teig, am 24.05.2025

## Zutaten

### Für den Belag:

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

### Für den Quark-Öl-Teig:

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

### Für die Käsemasse:

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

## 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 gemahlenen 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. unterrühren. 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 Vanillezucker unterrühren.

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.