

Rezept

Gestürzte Aprikosentarte - vegan

Ein Rezept von Gestürzte Aprikosentarte - vegan, am 28.06.2026

Zutaten

150 g Cashewkerne	200 g Mehl
Mehl zum Arbeiten	80 g Zucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver	3 Pck. Vanillezucker
Salz	1 TL Backpulver
Schale von 1 kleinen Bio-Zitrone	100 g kalte, vegane Margarine
500 g reife Aprikosen	1-2 EL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Tarte | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 254 kcal, 12 g F, 6 g EW, 31 g KH

Zubereitung

1. Cashewkerne mit der doppelten Menge kochendem Wasser überbrühen und beiseitestellen.

2. Für den Teig Mehl, Zucker, Vanillepuddingpulver, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, Backpulver und Zitronenschale mischen und die kalte Margarine in kleinen Stückchen zugeben. Alles mit den Fingern zu Streuseln verreiben, dann löffelweise 5 EL eiskaltes Wasser dazugeben und dabei mit einem Löffel rühren, bis größere Streusel entstehen. Zum Schluss alles kurz mit den Händen zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig zur Kugel formen und zugedeckt für 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3. Kurz vor Ablauf der Kühlzeit den Backofen auf 200° vorheizen. Die Aprikosen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen. Den Teig kreisrund ca. 1,5 cm dick ausrollen.

4. Den Zucker gleichmäßig auf den Boden der Pfanne streuen. Die Aprikosen mit der Schnittseite nach unten in die Pfanne geben und den Teig darüberlegen. Am Rand vorsichtig so herunterdrücken, dass der Teig sich um die Aprikosen legt. Den Teig mit einer Gabel einstechen und im Backofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, bis der Teig beginnt, sich goldbraun zu verfärben. Den Ofen ausschalten und die Tarte noch weitere 10 Min. im geschlossenen Ofen belassen. Herausnehmen, lauwarm abkühlen lassen und vorsichtig auf einen Tortenteller stürzen.

5. Während die Tarte abkühlt, die Sauce zubereiten: Die Cashewkerne abgießen und mit 500 ml Wasser sowie dem restlichen Vanillezucker (2 Pck.) sehr fein pürieren, sodass eine sahnartige Flüssigkeit entsteht. Die Flüssigkeit kurz aufkochen, dabei ständig mit einem Schneebesen umrühren. 3-4 Min. unter Rühren köcheln lassen, bis die Sauce deutlich eindickt. Vom Herd ziehen und zu der Tarte servieren.