

Rezept

Klassische Aprikosen-Mandel-Tarte

Ein Rezept von Klassische Aprikosen-Mandel-Tarte, am 30.04.2025

Zutaten

160 g Vollkornmehl	Salz
2 Pck. Vanillezucker	3 Eier
100 g Zucker	75 g kalte Butter
600 g reife Aprikosen (oder 1 große Dose Aprikosen, 500 g Abtropfgewicht)	50 g geschälte geriebene Mandeln
Butter und Mehl für die Form und die Arbeitsfläche	125 g Aprikosenkonfitüre
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarteform mit 26 cm Ø (ca. 12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, 1 Prise Salz, Vanillezucker, 1 Ei, 75 g Zucker und die Butter in Stücken erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in ein Stück Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 45 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen die Aprikosen waschen, 1-2 Sek. in kochendes Wasser geben, mit der Schaumkelle herausholen und kalt abschrecken. Aprikosen kreuzförmig einschneiden und die Haut abziehen.
3. Backofen auf 220° vorheizen. Für die Creme die übrigen Eier mit 25 g Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts aufschlagen. Die Mandeln dazugeben und unterrühren.
4. Die Tarteform – falls zur Hand, mit herausnehmbarem Boden – fetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in die Tarteform legen und einen 2 cm hohen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Mandelcreme darauf verteilen und die Aprikosen mit der Rundung nach oben hineinsetzen.
5. Die Aprikosenkonfitüre mit etwas Wasser glatt rühren und die Früchte damit bestreichen. Die Tarte im heißen Ofen (Umluft 200°) auf der untersten Schiene ca. 45 Min. backen, bis sie goldbraun ist. In der Form auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.