

## Rezept

# Klassische Aprikosen-Mandel-Tarte

Ein Rezept von Klassische Aprikosen-Mandel-Tarte, am 18.12.2025

## Zutaten

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