

Rezept

# Spanische Aprikosentarte

Ein Rezept von Spanische Aprikosentarte, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>60 g</b> Zucker
<b>1 Prise</b> Salz	<b>3</b> Eigelbe
<b>100 g</b> kalte Butter	<b>1 kg</b> reife Aprikosen (ersatzweise 1 große Dose Aprikosenhälften; 480 g Abtropfgewicht)
Saft von 1 Zitrone	<b>3</b> Eigelbe
<b>2 EL</b> Zucker	<b>4 EL</b> Sherry (medium)
<b>2 EL</b> Mandelstifte	Butter und Mehl für die Springform
Mehl für die Arbeitsfläche	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 CM Ø/10 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde formen. Zucker, Salz und Eigelbe hineingeben. Die Butter in kleine Würfel schneiden und hinzufügen. Alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Inzwischen für den Belag die Aprikosen überbrühen, häuten, halbieren und entsteinen. Die Hälften sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. (Aprikosenhälften aus der Dose abtropfen lassen.)
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstäuben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche vorsichtig zu einem Kreis von etwa 28 cm Ø ausrollen. Die Form mit dem Teig auskleiden, dabei einen 2 cm hohen Rand formen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) 10 Min. vorbacken.
4. Inzwischen für den Belag in einem heißen Wasserbad die Eigelbe mit dem Zucker mit dem Handrührgerät in etwa 3 Min. weißschaumig aufschlagen, dann den Sherry esslöffelweise unterschlagen. Den vorgebackenen Boden aus dem Ofen nehmen. Die Sherrycreme darauf verteilen.
5. Die Aprikosenhälften auf Küchenpapier abtrocknen und von außen nach innen auf der Tarta anordnen. Die Mandelstifte über die Aprikosen streuen. Die Aprikosentarte zurück in den heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) stellen und in etwa 15 Min. fertig backen. Am besten schmeckt sie lauwarm als Dessert.