

## Rezept

# Tarte Tatin mit Aprikosen

Ein Rezept von Tarte Tatin mit Aprikosen, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>80 g</b> weiche Butter	<b>40 g</b> Puderzucker
<b>1</b> Ei (M)	<b>50 g</b> Kokosmehl
<b>50 g</b> Reismehl	<b>100 g</b> gemahlene Mandeln
<b>700 g</b> Aprikosen	Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tarteform (30 cm Ø; 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal, 13 g F, 4 g EW, 21 g KH

## Zubereitung

1. Die weiche Butter mit Puderzucker und Ei glatt rühren. Die Mehle mit den Mandeln mischen, dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kalt stellen.
2. Die Aprikosen waschen, trocken tupfen, halbieren und die Steine entfernen. 80 g Zucker mit 4 EL Wasser in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis ein hellbrauner Karamell entsteht. Die Tarteform mit Butter ausstreichen, Karamell gleichmäßig einfüllen. Die Aprikosen mit der Wölbung nach oben in die Form geben, mit übrigem Zucker bestreuen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Teig zwischen Backpapier etwas größer als die Form ausrollen und auf die Aprikosen legen. Am Rand etwas nach unten drücken. Die Tarte im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und auf eine Kuchenplatte stürzen.