

Aprikosten-Tarte

Endlich Erntezeit: saftige, aromatische Aprikosen direkt vom Baum, gebacken auf einem knusprigen Mürbeteig und einer herzhaft süßen Füllung mit gemahlene, gerösteten Haselnüssen. Ist der Kuchen nach dem Backen gut abgekühlt, schmecken die Aprikosen noch ein bisschen aprikosiger.

Zutaten für 4 Personen

Für den Mürbeteig

100 g Puderzucker
200 g kalte Butter
300 g Weizenmehl 405
Mehl zum Ausrollen
1 Ei

Für die Füllung

50 g weiche Butter
80 g Zucker
2 Eier
100 g gemahlene Haselnüsse
10 - 12 Aprikosen (ca 600 g) - alternativ auch Dosen-Aprikosen
50 g Aprikosenmarmelade
Gehackte Pistazien

Tarte-Form 28cm-Durchmesser

Zubereitung

Teig

Kalte Butter in Stücke schneiden, mit dem Zucker, dem Mehl, dem Ei und einer Prise Salz in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührer grob vermengen
Mit der Hand kurz geschmeidig kneten.
In Folie wickeln und ca 1 Stunde kaltstellen

Füllung

Weiche Butter mit Zucker 3 Minuten mit dem Handrührer schaumig schlagen
Eier und gemahlene Haselnüsse dazugeben, gut verrühren.
Teigboden ausrollen, in gebutterte Form legen und 15 min bei 180 Grad Umluft blind backen. Dafür Backpapier auf den Boden legen und mit Trockenerbsen oder Bohnen füllen.
Vorgebackenen Boden abkühlen lassen.
Füllung aufstreichen und mit halbierten Aprikosen belegen
Ca 40 min bei 160 Grad Umluft backen
Aprikosenmarmelade kurz aufkochen, auf die gebackenen Aprikosen streichen und mit gehackten Pistazien garnieren

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!