

R e z e p t

APRIKOSEN-FRAGIPANE TARTE





APRIKOSEN-FRANGIPANE TARTE

Kontributor: **EMMA DUCKWORTH**

Zutaten

FÜR DEN TEIG

- 500 g Mehl, gesiebt, plus etwas mehr zum Bestäuben
- 100 g Puderzucker, gesiebt
- 250 g Butter, in kleine Würfel geschnitten
- Schale von 1 Bio-Zitrone
- 2 große Eier, geschlagen
- 1 Schubs Milch



ZEIT

Zubereitungszeit: 25 Min
Backzeit: 1 Stunde & 5 Min



PORTIONEN

12 Stücke



KATEGORIE

Dessert



AUSGABE

sisterMAG53

SCHRITT 1

Auf einer großen Arbeitsplatte das Mehl und den Puderzucker zu einem Berg anhäufen. Die Butterwürfel dazugeben. **TIPP:** wenn die Hände kalt sind, schmilzt die Butter nicht so schnell. Mit den Fingerspitzen das Mehl, Zucker und Butter zusammenreiben, bis eine fein-krümelige Masse entsteht. Die Zitronenschale, Eier und Milch hinzugeben und mit den Händen untermischen, sodass eine Teig-Kugel entsteht. Den Teig mit etwas Mehl bestreuen und in einen flachen Kreis drücken. Mit Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

SCHRITT 2

Den Ofen auf 180C vorheizen. Für die Füllung die Butter und den Zucker auf mittlerer Stufe mit einem Handmixer in einer großen Schüssel vermischen. Eier und Extrakte hinzufügen und rühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Dann das Mandelmehl einrühren.

SCHRITT 3

Den Teig aus dem Kühlschrank holen, die Arbeitsplatte mit etwas Mehl bestäuben und den Teig mit einem bemehlten Nudelholz zu ca. 1cm Dicke

FÜR DIE FÜLLUNG

85 g	ungesalzene Butter, Raumtemperatur
130 g	Zucker
2	Eier, plus ein weiteres zum Einpinseln
1 TL	Vanille Extrakt
½ TL	Mandel Extrakt
180 g	Mandelmehl Prise Salz
4	Aprikosen, entkernt & halbiert
50 g	Brombeeren
25 g	Pistazien, gehackt
1 EL	Ahornsirup

ausrollen. Eine 24cm-Tarte-Form mit dem Teig auskleiden und überstehenden Teig mit einem scharfen Messer abtrennen. Den Boden überall mit einer Gabel einstechen und mit Backpapier auskleiden. Ungekochten Reis darauf geben und für 15 Minuten backen, bis der Teig fest ist. Reis und Backpapier entfernen und für weitere 5 Minuten backen.

SCHRITT 4

Das letzte Ei in einer kleinen Schüssel aufschlagen. Den vorgebackenen Teig damit einpinseln. Die Füllung in den Teig geben und gleichmäßig verteilen. Aprikosen und Blaubeeren darauf verteilen und leicht andrücken. Die Hälfte der gehackten Pistazien über die Tarte streuen und für 45 Minuten backen, bis die Füllung gebräunt ist. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und die Aprikosen mit dem Ahornsirup einpinseln. Die restlichen Pistazien darüber streuen. Mit griechischem Joghurt servieren. Guten Appetit!