

Aprikosen-Tarte



1. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Mit der runden Seite nach oben auf das vorbereitete Backblech legen. 1 EL brauen Zucker darüber streuen. Aprikosen im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von oben ca. 10-15 Min. garen, bis die Aprikosen weich werden und etwas Saft austritt.
3. Aprikosen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Den ausgetretenen Saft für später aufbewahren. Die Temperatur des Ofens auf 190 Grad reduzieren.

Mürbeteig

1. Während die Aprikosen im Ofen sind, das Mehl in eine große Schüssel geben und mit den gemahlenen Mandeln und 1 Prise Salz vermischen.
2. Zucker und die kalte Butter in kleine Stücke geschnitten dazugeben. Eigelb ebenfalls hinzufügen.
3. Alle Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. 1-2 EL kaltes Wasser hinzufügen.
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche (alternativ zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie, wie ich es gerne mache) auf Größe der Tarte-Form ausrollen.
5. Die Tarte-Form mit Backpapier auslegen oder mit etwas Butter einfetten und anschließend mit Mehl bestäuben.
6. Den ausgerollten Teig in die vorbereitete Tarte-Form geben, dabei den Teig am Rand noch etwas hochdrücken. Form mit dem Teig für 15 Min. ins Gefrierfach legen.

Mascarpone-Creme

1. Alle Zutaten für die Mascarpone-Creme in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes zu einer cremigen Masse verrühren.

Backen

1. Die Mascarpone-Creme auf den vorbereiteten Mürbeteig füllen und glatt streichen.
2. Aprikosen mit der Schnittseite nach oben kreisförmig auf der Creme verteilen.
3. Tarte in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 30-35 Min. backen, bis die Creme fest geworden ist. (Das überprüft ihr am besten, indem ihr leicht an der Form rüttelt - Topfhandschuhe nicht vergessen!)
4. Während die Tarte im Ofen ist, die Marmelade zusammen mit dem Saft der Aprikosen und 1 EL Grand Marnier (alternativ Wasser) in einem kleinen Topf erwärmen.
5. Sobald die Tarte fertig gebacken ist, diese mit der flüssigen Marmelade bestreichen. Gehackte Pistazien darüber streuen und die Tarte vollständig auskühlen lassen.

Aprikosen

- 10-12 Aprikosen
- 1 EL brauner Zucker
- 3 EL Aprikosenmarmelade
- 1 EL Grand Marnier alternativ Wasser
- 2 EL gehackte Pistazien, ungesalzen

Mürbeteig

- 150 g Mehl Dinkel 630 oder Weizen 450
- 100 g ungeschälte, gemahlene Mandeln
- 125 g kalte Butter
- 50 g Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 1-2 EL kaltes Wasser

Mascarpone-Creme

- 250 g Mascarpone
- 80 g Rohrzucker
- ½ Päckch. Vanillepuddingpulver
- ¼ TL gemahlene Vanille alternativ ausgekratztes Mark
- ½ Vanilleschote
- 2 Eier