

Aprikosen Tarte



Zutaten

für	
250 g	Weizenmehl
125 g	Butter, kalte
1 Prise(n)	Salz
5 cl	Wasser, eiskaltes
750 g	Aprikose(n)
250 g	Zucker
	Fett für die Form

Zubereitung

☑ Arbeitszeit ca. 30 Minuten ☑ Ruhezeit ca. 1 Stunde ☑ Gesamtzeit ca. 1 Stunde 30 Minuten

Aus Mehl, Butter, Salz und Eiswasser einen Knetteig bereiten. Wichtig ist, dass der Teig nicht zu lange geknetet wird. Die Butter darf sich nicht auflösen, die Hände also nicht fettig werden. Den Teig ca. eine Stunde kühl stellen. Sollte er zu lange kaltgestellt werden, wird er sehr hart und lässt sich nicht verarbeiten. Dann kann die Mikrowelle mit der Auftaustufe helfen.

Danach eine gefettete Tarteform (vorzugsweise mit einem heraushebbaren Boden) oder eine Springform mit dem ausgerollten Teig auslegen oder den Teig direkt in die Form drücken. Achtung: Es dürfen keine Löcher im Boden sein, denn sonst klebt die Tarte wegen des hohen Zuckeranteils leicht fest.

Am besten gerät die Tarte mit leicht grobem Zucker. Man verteilt nun 50 g des Zuckers über dem Mürbeteigboden und verteilt dann die gewaschenen und entsteinten Aprikosenhälften mit der Schnittfläche nach oben eng auf dem Boden. Dann streut man den restlichen Zucker gleichmäßig über die Früchte. Die Früchte sollten möglichst gerade liegen, sodass sich der entstehende Saft während des Backens in der Wölbung der Früchte hält.

30 Minuten bei 220°C im vorgeheizten Ofen backen. Vor dem Herausnehmen sollte der Zucker auf den Früchten große, leicht gebräunte Blasen werfen. Ist dies nicht der Fall, so sollte mit geänderter Temperatur oder Backzeit nachgeholfen werden. Nur so erhält man die gewünschte Karamellnote. Die Tarte noch warm oder kalt mit Schlagsahne servieren.

<https://www.chefkoch.de/rezepte/1796621290264375/Aprikosentarte-franzoesisches-Rezept.html>

