

Aprikosentarte mit Mandeln

Für 1 Tarteform 26 cm Ø (12 Stücke)

Zubereitung: 35 Min.

Kühlen: 30 Min.

Backen: 45 - 50 Min.

Pro Stück ca. 330 kcal



Zutaten

für den Teig

220 g Mehl
1 Prise Salz
125 g kalte Butter
60 g Zucker
1 Ei (Größe M)
2 - 3 EL Weißwein (ersatzweise Wasser)

für den Belag

1 kg Aprikosen
2 EL gemahlene Mandeln
4 EL Zucker
2 Eier (Größe M)
200 ml Sahne
2 EL Amaretto (nach Belieben)
5 EL Mandelsplitter

Außerdem

Mehl zum Arbeiten, Butter für die Form,
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Varianten - mit anderem Obst

Nicht nur Aprikosen passen super auf diese Tarte. Stattdessen schmecken auch ca. 800 g Süßkirschen oder Heidelbeeren (idealerweise richtige Waldheidelbeeren, keine Zucht Heidelbeeren). Und wer einen Baum mit frühen Sommeräpfeln im Garten hat: Einfach 1 kg Äpfel (z. B. Klaräpfel) schälen, vierteln, entkernen, in nicht zu schmale Spalten schneiden und auf dem vorgebackenen Teigboden verteilen. Den Guss ohne Amaretto, dafür mit dem Mark einer 1/2 Vanilleschote anrühren. Egal ob Kirschen, Beeren oder Äpfel - bei diesen Kuchen entfällt das 10-Min.-Vorbacken der Früchte auf dem Teig! Wer will, kann noch 1 - 2 EL Zucker mehr in den Guss rühren.

Zubereitung

Für den Teig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in Flöckchen daraufgeben, den Zucker darüberstreuen und das Ei mit dem Wein dazugeben. Alles in der Schüssel mit einem Messer zerhacken, dann mit den Händen erst rasch zu feinen Bröseln reiben, anschließend zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 180 °C) vorheizen. Die Tarteform mit Butter einfetten. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen und die Tarteform damit auslegen, dabei einen Rand hochziehen.

Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Backpapier belegen, Hülsenfrüchte darauf verteilen. Die Tarteform in den Backofen (unten) schieben und den Teigboden 15 Min. vorbacken. Für den Belag die Aprikosen waschen, halbieren und die Steine herauslösen. Den vorgebackenen Teigboden aus dem Ofen nehmen, die Temperatur auf 180 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 160 °C) reduzieren. Backpapier samt Hülsenfrüchten abnehmen. Den Teigboden mit gemahlene Mandeln bestreuen, darauf die Aprikosen dicht an dicht mit den Schnittflächen nach oben legen und mit 2 EL Zucker bestreuen.

Die Tarte für weitere 10 Min. in den Ofen (jetzt Mitte!) schieben.

Die Eier mit der Sahne, den übrigen 2 EL Zucker und nach Belieben Amaretto verquirlen (am besten mit den Schneebesen des Handrührgeräts). Den Guss über die Aprikosen gießen, die Mandelsplitter darüberstreuen und den Kuchen in 20 - 25 Min. fertig backen. Lauwarm, eventuell mit 1 Kugel Vanilleeis, oder kalt genießen.