

# Aprikosentarte mit Vanillecreme



## Zutaten für eine Tarteform ( ø 22 cm)

### Für den Teig:

- 150 g Mehl
- 75 g gemahlene Mandeln
- 50 g Zucker
- 125 g kalte Butter, in Würfel geschnitten
- 1 kräftige Brise Salz
- 1/2 EL Eiswasser
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Eigelb, verquirlt

### Für den Belag:

- 700 – 1000 g Aprikosen, gewaschen, geviertelt und entsteint
- 1 Vanilleschote oder 1 TL Vanillepaste
- 250 g Crème fraîche
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 100 g Zucker
- 50 g Mandelblättchen
- etwas Puderzucker

## Zubereitung:

1. Für den Teig in einer Schüssel das Mehl mit gemahlenden Mandeln, Zucker, Butter und Salz verrühren (aber nicht zu lange rühren, es sollten noch Spuren der butter zu sehen sein). In den Teig eine Mulde drücken. Das Eiswasser, den Zitronensaft und das Eigelb in die Vertiefung geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, dann flach drücken und auf einem Teller mit Frischhaltefolie zugedeckt ein paar Stunden ruhen lassen. Der Teig kann auch am Vortag zubereitet werden.
2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis ausrollen (er sollte ca. 4 cm größer sein als die Form), vorsichtig um das Nudelholz wickeln und in die Form gleiten lassen. Den Teig an den Seiten gut andrücken und überschüssigen Teig mit einem scharfen Messer abschneiden und den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Die Form anschließend 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Backofen auf 170°C (Umluft) vorheizen.
4. Die Aprikosenviertel mit der Schnittfläche nach oben in Kreisen auf den Boden verteilen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, das Mark mit einem spitzen Messer über einer Schüssel herauskratzen und mit Crème fraîche, Ei, Eigelben und dem Zucker glattrühren. Die Creme vorsichtig zwischen und auf die Aprikosen gießen. Das Ganze mit Mandelblättchen bestreuen. Die Tarte im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 1 Stunde backen.
5. Die Tarte mit Puderzucker bestäuben und zimmerwarm servieren.

*Die Kuchenzuckerschnecke*

EIN FOODBLOG FÜR ALLE SÜßEN, DIE ES HEIN UND WIEDER AUCH MAL SCHARF MÖGEN

<https://www.kuechenzuckerschnecke.de>