Aprikosen-Tarte



Zutaten Teig + Streusel

- 300 g kalte Butter
- 180 g feiner Zucker
- 380 g Mehl Type 550
- 120 g gemahlene Mandeln
- 1 g Backpulver
- Prise Salz

Zutaten Belag

- 200 g Marzipanrohmasse
- 750 g Aprikosen

Zubereitung

- Alle Zutaten für den Teig/Streusel in der Küchenmaschine zügig zu Streuseln verarbeiten.
- Eine Tarteform mit weicher Butter einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.
- Mit 2/3 der Streusel einen Boden und einen 2 cm hohen Rand formen.
- Die Tarteform mit den restlichen Streuseln 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Marzipanrohmasse grob reiben und auf den Boden verteilen.
- Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen, kreisrund auf den Boden legen und mit den restlichen Streuseln bedecken.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 175 ° C Ober-/Unterhitze 30 Minuten goldbraun backen.
- Anschließend die Aprikosen-Tarte vollständig auskühlen lassen und mit etwas Puderzucker bestäuben.

Portionsgröße: 1 Tarteform 26 cm
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©