



Menge 1 Tarteform (25 x 25 cm)



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

APRIKOSEN-MANDEL-TARTE

Eine sommerliche Tarte mit frischen Aprikosen und dem Aroma von Mandeln!



Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mehl auf die Arbeitsfläche geben, kalte Butter in Stücken darauf verteilen und mit allen anderen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Zur Kugel formen, in Folie wickeln und für 1 Stunde kalt stellen.
2. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Teig dünn ausrollen und in eine gefettete Tarteform (ca. 25 x 25 cm) geben, dann bis über den Rand hochziehen. Überstehenden Teig abschneiden. Boden mit der Gabel mehrmals einstechen, Backpapier darauflegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten ca. 15 Minuten vorbacken. Danach Backpapier mit Hülsenfrüchten entfernen.
3. Für die Mandelfüllung Butter schmelzen, Mandeln und Zucker zugeben und cremig schlagen. Eier zugeben und mit Mandellikör (oder Mandelsirup) und Mehl gut verrühren. Ist die Masse zu flüssig, noch etwas Mehl zugeben.
4. Aprikosen kurz mit heißem Wasser überbrühen, Haut mit einem spitzen Messer abziehen. Früchte halbieren, Kerne entfernen. Die halbe Zitrone auspressen. 4 Aprikosen klein schneiden, pürieren, mit Diamant Gelierzucker 2:1 und Zitronensaft mischen. 3 Minuten in einem Topf unter Rühren kochen lassen, danach etwas abkühlen lassen. Die übrigen Aprikosenhälften längs einschneiden.
5. Mürbeteigboden mit dem Aprikosenfruchtaufstrich dünn bestreichen, Mandelfüllung darübergeben und glatt streichen. Mit Aprikosenhälften fächerförmig belegen. Mandelblättchen darüberstreuen. Bei 170 °C (Umluft) ca. 40-45 Minuten zu Ende backen.
6. Tipp: Wer wenig Zeit hat, greift auf einen fertigen Blätterteig zurück. Dieser muss 12 Minuten vorgebacken werden.

Zutaten

Für den Teig:

| | |
|---------|-------------------------|
| 250 g | Mehl |
| 150 g | kalte Butter |
| 1 | Ei |
| 80 g | Diamant Feinster Zucker |
| 1 Prise | Salz |

Für den Belag:

| | |
|-------|--------------------------|
| 150 g | Butter |
| 150 g | gemahlene Mandeln |
| 150 g | Diamant Feinster Zucker |
| 2 kl. | Eier |
| 2 EL | Mandellikör oder -sirup |
| 3 EL | Mehl |
| 12-14 | Aprikosen, je nach Größe |
| 1/2 | Zitrone |
| 4 EL | Diamant Gelierzucker 2:1 |
| 5 EL | Mandelblättchen |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.