



© Thomas Neckermann

Aprikosen-Tarte ist ein tolles Dessert aus der französischen Sommerküche. Um die Säure etwas zu mildern, verwenden wir eine Creme aus Ziegenfrischkäse.

Aprikosen-Tarte mit Marzipan und Ziegenkäse

ZUTATEN

 Stück

Teig

- 50** Gramm Marzipanrohmasse
- 160** Gramm Mehl
- 1** TL Weinsteinbackpulver (gestrichen)
- 120** Gramm Butter
- 60** Gramm Puderzucker
- Salz
- 1** Bio-Eigelb
- Mehl (zum Bearbeiten)
- Fett (Für die Form)

Belag

- 8** Aprikosen (à 80 g)
- 1** EL Zitronensaft
- 150** Gramm Aprikosenkonfitüre

Topping

- 100** Gramm Ziegenfrischkäse
- 100** Gramm Doppelrahmfrischkäse
- 3** EL Milch

Fertig in 90 Minuten

Pro Portion: 370 kcal, 21g Fett, 37g Kohlenhydrate, 7g Eiweiß

ZUBEREITUNG

FÜR DEN TEIG

- 1.** Marzipan fein raspeln. Mehl und Backpulver mischen. Butter, Marzipan, Puderzucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers zügig mischen. Zuerst das Eigelb, dann die Mehlmischung mit den Knethaken unterarbeiten. Teig flach drücken und abgedeckt für 30 Minuten kalt stellen.
- 2.** Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.

FÜR DEN BELAG

- 1.** Aprikosen abspülen und trocknen. Früchte halbieren, entsteinen und die Hälften mit etwas Zitronensaft mischen.
- 2.** Teig kurz kneten und auf wenig Mehl etwa 3–4 mm dünn zu einem Fladen (Ø 28 cm) ausrollen. Teigplatte in eine gefettete Tarteform (Ø 24 cm) legen, rundherum einen etwa 1–2 cm hohen Rand formen, gut andrücken. Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen und für 30 Minuten kalt stellen.
- 3.** Früchte mit den Schnittflächen nach unten auf den Teig legen. Im Ofen auf der unteren Schiene etwa 35 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- 4.** Die Konfitüre in einem kleinen Topf leicht erwärmen. Die Früchte mit der flüssigen Konfitüre bestreichen.

FÜR DAS TOPPING

- 1.** Ziegen und Frischkäse und Milch glatt rühren. Die Tarte in Stücke schneiden und mit dem Ziegenfrischkäse servieren.

TIPP!

Wenn du es etwas feiner möchtest, kannst du die Aprikosen vorher auch noch häuten. Dafür die Früchte kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser 30 Sekunden überbrühen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Dann die Haut abziehen.

Hier gibt es noch mehr Rezepte für **Aprikosenkuchen**.

| © BRIGITTE.de 2019 | Aprikosen-Tarte
mit Marzipan und Ziegenkäse