



Aprikosen-Tarte

Zutaten für 12 Personen

Mürbeteig

10 g Kristallzucker, eine Prise Salz, 150 g Butter, 1 Ei, 1-2 EL Milch, 350 g Mehl, etwas Mehl zum Ausrollen

Weitere Zutaten

1 große Dose Aprikosenhälften, 200 g Mascarpone, 4 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 100 g Zucker.

Zubereitung des Mürbeteigs

Alle Zutaten griffbereit neben der Arbeitsfläche aufstellen. Das Mehl in eine große Schale geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker und Salz auf den Rand streuen und leicht mit dem Mehl vermischen. In die Mulde die Butter in kleinen Stücken und das Ei geben. Alles von außen her zusammenmischen. So kurz wie möglich kneten, dann den Teig nur noch walken. Dazu die Kugel immer wieder mit dem Handballen vom Körper wegdrücken. Währenddessen die Milch nach und nach zufügen. Schließlich aus dem Teig eine feste Kugel formen. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und nach Möglichkeit 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig mit der Teigrolle ausrollen. Eine Obstkuchen-Springform damit ausschlagen. Den Teig mit Backpapier und Erbsen „blind backen“. Das Papier sofort entfernen.

In der Zwischenzeit die Aprikosen abgießen, dabei den Saft auffangen. Mascarpone mit den Eiern, dem Vanillezucker, dem Zucker und ca. 100 ml des Aprikosensaftes glatt rühren.

Die Masse auf dem vorgebackenen Teig verteilen und die Aprikosen mit der aufgeschnitten Seite nach oben darauf verteilen.

Bei 180 °C für ca. 35-40 Minuten backen.