

Aprikosentarte

Tarte aux abricots



Zutaten:

1 Packung fertiger Blätterteig aus dem Kühlregal (ca. 300 g)

80 g Rohmarzipan

1 kg reife Aprikosen (ersatzweise aus der Dose)

3 EL Zitronensaft

Aprikosenmarmelade zum Bestreichen (optional)

1. Kuchenblech 32 cm leicht einölen und mit Backpapier auslegen.

2. Teig auflegen und Rand festdrücken.

3. Marzipan grob auf den Teig raspeln. Kalt stellen.

4. Aprikosen kreuzweise einritzen, portionsweise je 30 Sekunden blanchieren, abschrecken, abtropfen lassen und häuten. Halbieren und in Zitronensaft wenden.

5. Die Aprikosen dicht an dicht auf den Teig legen.

6. Ofen auf 220° vorheizen.

7. Tarte 30-35 Minuten auf unterster Leiste backen.

8. Optional mit warmer Aprikosenmarmelade bestreichen.

9. 15 Minuten auskühlen lassen.

Hinweise:

Bei uns wird die Tarte in einer runden Form gebacken, siehe Foto.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Nachspeisen, Kuchen, französisch

Rezeptanregung:
Heide und Uwe S. für Kerstin
Anpassung und Foto: Walter
Stand 13.01.2023