



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Für 4 Personen

Aprikosen-Mandel-Tarte

3 - 4 getrocknete Aprikosen

1 - 2 El Aprikosenlikör

50 g Butter

etwas Salz

60 g Zucker

500 g Aprikosen

40 g gehackte Mandeln

1 Packung Blätterteig

Die getrockneten Aprikosen etwa 1/2 cm groß würfeln und im Aprikosenlikör für ca. 30 Minuten einweichen. Die gewaschenen Aprikosen halbieren und entsteinen. Boden der Backform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Butter mit etwas Salz in einer Pfanne schmelzen, Zucker einrühren und unter weiterem Rühren langsam karamellisieren lassen. Den noch flüssigen Karamell auf dem Boden der Backform möglichst gleichmäßig verteilen. Die Aprikosen, mit der Schnittseite nach unten auf das Karamell legen. Die eingeweichten, getrockneten Aprikosen und die gehackten Mandeln in die verbleibenden Zwischenräume und auch darüber streuen. Blätterteig auf die Aprikosen legen und am Rand etwas an die Aprikosen andrücken. Bis zum Backen kühl stellen und dann ca. 30 Minuten bei 200°C im Ofen backen. Die fertige Tarte stürzen und lauwarm servieren. Dazu passen gut Schlagsahne und/oder Vanilleeis.

Weinempfehlung

Vin Santo

Sherry Cream