



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Aprikosen-Tarte mit Rosmarin

12 Stücke

370 g Mehl	600 g frische Aprikosen (oder TK-Aprikosenhälften)
180 g kalte Butter	80 g Marzipanrohmasse (Kühlschrank)
2 EL Zucker	3 EL Zucker
2 Bio-Eigelb	1 EL Zitronensaft
1 gute Prise Salz	2 Stiele Rosmarin
Mehl zum Bearbeiten/für die Form	einige Tropfen Bergamotteöl aus der Apotheke
Butter für die Form	2 EL Aprikosenkonfitüre
getr. Hülsenfrüchte zum Vorbacken	20 frische oder getrocknete Lavendelblüten
250 g Crème fraîche	Puderzucker zum Bestäuben
60 g Zucker	
2 Bio-Eier	

Mehl, kleine Butterwürfel, Zucker, Eigelb, Salz und 1-2 EL kaltes Wasser mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Flach drücken und abgedeckt 45 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 190 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3-4 vorheizen.

Crème fraîche, Zucker und Eier zu einem glatten Guss verrühren.

Eine Tarteform (Durchmesser 30 cm) fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig auf wenig Mehl 3-4 mm dünn ausrollen (Durchmesser etwa 35 cm) und die Form damit auslegen, dabei rundherum einen etwa 2-3 cm hohen Rand formen und den überstehenden Teig abschneiden.

Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen, mit Backpapier auslegen und mit Hülsenfrüchten belegt im heißen Ofen auf der zweiten Schiene von unten 15 Minuten backen. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen, Boden weitere 8-10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen.

Aprikosen abspülen, trocknen, halbieren, entsteinen. Marzipan grob raspeln, auf dem vorgebackenen Teigboden verteilen, dann den Guss darauf verstreichen. Aprikosenhälften mit der Schnittfläche nach unten in den Guss drücken. Tarte im heißen Ofen auf der zweiten Schiene weitere 35-40 Minuten backen. Falls der Teigrand zu dunkel wird, mit Backpapier abdecken.

Zucker, Zitronensaft und 5 EL Wasser in einem kleinen Topf sirupartig einkochen lassen. Rosmarinnadeln von den Stielen streifen und ganz grob hacken. Sirup vom Herd nehmen, Rosmarin und Bergamotte-Öl dazugeben und abkühlen lassen. Mit der Aprikosenkonfitüre mischen.

Tarte aus dem Ofen nehmen und auf einem Küchengitter abkühlen lassen. Mit der Aprikosen-Rosmarin-Glasur bestreichen, den Rand mit Puderzucker bestäuben, Lavendelblüten aufstreuen und die Tarte servieren.

Weinempfehlung

Leichter Riesling Kabinett, beispielsweise J.J. von Julian Haart

Nach: <https://www.brigitte.de/rezpte/aprikosen-tarte-mit-rosmarin-11602670.html>