

Aprikosen-Nussknacker-Tarte

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tortenform mit Heheboden (29 x 20 cm):

Boden:

100 g weiche Butter
100 g Doppelrahm-Frischkäse
150 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin



Belag:

100 g verschiedene Nusskerne , z.B.
Haselnuss-, Walnuss-, Pekannuss- und
Cashewkerne
150 g getrocknete Aprikosen
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
100 ml Weißwein
75 ml Wasser
2 EL Orangenmarmelade
1/2 gestr. TL gemahlener Zimt

Aprikosen-Sahne:

50 g getrocknete Aprikosen
2 EL Aprikosenlikör (Apricot Brandy) oder
Aprikosennektar
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1. Boden: Butter und Frischkäse in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) weiß-cremig schlagen. Mehl mit Backin mischen und unterrühren. Den Teig mit einem feuchten Messer oder Esslöffelrücken in die Form streichen, dabei einen kleinen Rand formen. Die Form bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Belag: Nüsse grob hacken und Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Zucker und Bourbon Vanille-Zucker in einem Topf unter Rühren auflösen. Nüsse hinzufügen und karamellisieren lassen, bis die Masse goldbraun ist. Aprikosen unterrühren. Mit Wein und Wasser ablöschen und etwa 5 Min. bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Topf vom Herd nehmen, die Masse etwas abkühlen lassen. Orangenmarmelade und Zimt unterrühren. Die Aprikosen-Nuss-Masse auf dem Boden glatt streichen (die Tortenform muss nicht gefettet werden!). Form auf dem Rost auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.

Gebäck in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Aprikosen-Sahne: Aprikosen grob zerkleinern und in ein hohes Gefäß geben. Likör oder Aprikosennektar und 3 Esslöffel von der Sahne hinzufügen. Mit einem Mixstab pürieren. Übrige Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen, die Aprikosenmasse kurz unterrühren. Die Tarte nach Wunsch mit klein geschnittenen Aprikosen und/oder gehackten



Nusskernen verzieren. Die Sahne zu der Tarte servieren.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 14 g, Kh: 22 g, kJ: 1.002, kcal: 239