



# Aprikosen-Tarte mit Vanille-Sahne

Ein fruchtiger Aprikosenkuchen für die Kaffeetafel

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Quicheform (Ø 28 cm):

Fett

### Knetteig:

125 g Weizenmehl  
50 g weiche Butter oder  
Margarine  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker  
1 Ei (der Größe M)

### Belag:

1 kg Aprikosen  
150 g Puderzucker  
50 g Butter

### Vanille-Sahne:

200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker

## 1 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Std. kalt stellen. Quicheform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Belag:

Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Puderzucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen (erst mit einem Holz- oder Metalllöffel umrühren, wenn sich der Zucker auflösen beginnt). So lange rühren, bis der Zucker hellbraun ist. Butter in kleinen Stückchen nach und nach unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Karamell in die Form geben und verstreichen. Aprikosenhälften mit der Schnittfläche nach unten dicht nebeneinander in die Form legen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teig zwischen Frischhaltefolie zu einem Kreis (Ø 28 cm) ausrollen und auf die Aprikosen legen. Teig am Rand vorsichtig andrücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Sofort nach dem Backen den Gebäckrand mit Hilfe eines Messers lösen und die Tarte in der Form erkalten lassen.

- 4 Die Tarte auf eine Tortenplatte stürzen. **Hinweis:** Beim Stürzen der Tarte kann etwas Karamell auslaufen.

5 **Vanille-Sahne:**

Sahne mit Sahnesteif und Bourbon Vanille-Zucker steif schlagen und zu der Tarte servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der Aprikosen können Sie auch Pfirsiche verwenden.
- Erwärmen Sie die Tarte kurz vor dem Verzehr und servieren Sie sie lauwarm.
- Verfeinern Sie die steif geschlagene Sahne mit 2 EL Aprikosenlikör.

