

Aprikosen - Tarte

Kategorien: Kuchen, Backen, Früchte, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

Für die Springform (Ø 26 cm):

Etwas Fett

KNETTEIG

200	Gramm	Weizenmehl
1	Messersp.	Dr. Oetker Original Backin
75	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100	Gramm	Weiche Butter oder Margarine
4	Essl.	Wasser

BELAG

1	Dose	Aprikosenhälften (Abtropfgewicht 480 g)
30	Gramm	Amarettini
2	Essl.	Langnese Akazien Honig

GUSS

2		Eier (Größe M)
50	Gramm	Schlagsahne
2	Essl.	Langnese Akazien Honig
30	Gramm	Pinienkerne

Anleitung:

Vorbereiten Fetten Sie die Springform (Ø 26 cm). Heizen Sie den Backofen vor. Lassen Sie die Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen. Geben Sie die Amarettini in einen Gefrierbeutel, verschließen Sie diesen gut und zerbröseln Sie das Gebäck mit einer Teigrolle. Knetteig Mehl mit Backin in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 2/3 Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumstellen. 1/3 Teig zu einer Rolle formen und am den Rand drücken. Amarettinibrösel auf den Teig streuen, Aprikosenhälften mit der Schnittfläche nach oben darauf verteilen und mit Akazien Honig bestreichen. Springform auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt) Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 15 Minuten
Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.

Guss Eier, Sahne und Akazien Honig verrühren, über die Aprikosen gießen, mit Pinienkernen bestreuen und nochmals auf dem Rost in den Backofen schieben.

Herdeinstellung: siehe oben Backzeit: etwa 25 Minuten

Nach dem Backen nach Wunsch mit Akazien Honig bestreichen und lauwarm oder kalt servieren.

Zubereitungszeit: ca.35 Minuten Backzeit: ca.40 Minuten kJ/kcal p. P.
: 1075/257