

Mandel - Aprikosen - Tarte - Antipasti

Kategorien: Antipasti, Backen, Kuchen, Dessert

Zutaten für: 16 Stuecke

TEIG

350	Gramm	Mehl
80	Gramm	Zucker
70	ml	Olivenoel
1		Ei (Kl. M)
		Mehl zum Bearbeiten
		Olivenoel fuer die Form

FUELLUNG

150	Gramm	Zucker
2	Teel.	Zimtpulver
400	Gramm	Gemahlene Mandeln
200	ml	Milch
300	Gramm	Getrocknete Aprikosen

GLASUR

2	Essl.	Zucker
2	Essl.	Vin Santo; Ital. Dessertwein

Anleitung:

1. Fuer den Teig das Mehl mit Zucker, Oel, Ei und 75 ml kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig halbieren und jede Haelfte auf einer bemehlten Arbeitsflaeche zu einer runden Plaste (30 cm Ø) ausrollen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und 20 Minuten ruhenlassen.

2. Fuer die Fuellung Zucker, Zimt, Mandeln und Milch fein puerieren. Die Aprikosen wuerfeln und unter die Mandelmasse geben. Eine Teigplatte in eine geoeelte Springform (28 cm Ø) legen und den Rand etwa 2 cm hochdruecken. Die Fuellung daraufgeben, glattstreichen, mit der 2. Teigplatte abdecken und die Raender leicht einrollen.

3. Im heissen Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 30 Minuten backen. Dann den Zucker mit dem Vin Santo verruehren, auf die Torte streichen und weitere 20 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 30 Minuten

Pro Stueck: 9 g E, 20 g E 44 g KH = 391 kcal (1636 kJ)