


## Grafschafter Aprikosentarte

 ca. 30 Minuten

 Für 8 Stücke



### Zutaten

---

125 g Mehl

50 g Zucker

70 g Butter

je 50 g gehackte  
Macadamianüsse und  
Mandeln

700 g Aprikosen

1 Päckchen Vanillezucker

2 EL Grafschafter Obstwiese(Kartoffelmehl)  
Apfelkraut

1 Prise Salz

1 Eigelb

Fett für die Form

2 EL Grafschafter Obstwiese  
Apfelkraut

2 Eier

1 Becher Schmand (= 200 g)

2 EL Speisestärke

## Zubereitung

Mehl, Salz, Zucker, Eigelb und Butter zu einem Mürbeteig verkneten und den Boden und Rand einer gefetteten Tarteform (Durchmesser ca. 26 cm) damit auslegen. Nüsse mit dem Apfelkraut verrühren und auf den Boden streichen.

Aprikosen waschen, trocken tupfen, entsteinen und auf den Nüssen verteilen. Für den Guss alle Zutaten verrühren, auf den Aprikosen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Gas: Stufe 3, Umluft 160°C) ca. 30-40 Minuten goldbraun backen.

kj/kcal: 1785/426