


Grafschafter Aprikosentarte

 ca. 30 Minuten

 Für 8 Stücke



Für den Teig:

125 g Mehl

1 Prise Salz

50 g Zucker

1 Eigelb

70 g Butter

Fett für die Form

Für den Belag:

je 50 g gehackte Macadamianüsse und Mandeln

2 EL Grafschafter Obstwiese Apfelkraut

700 g Aprikosen

Für den Guss:

2 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

1 Becher Schmand (= 200 g)

2 EL Graftschafter Obstwiese Apfelkraut

2 EL Speisestärke (Kartoffelmehl)

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