

Aprikosentarte mit Lavendel

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Tarte

Für den Mürbeteig

200 g Mehl
220 g gemahlene Mandeln
170 g Butter
120 g Puderzucker

Für die Füllung

300 g Speisequark (20% Fettanteil)
300 g Frischkäse
2 Eier
120 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillinzucker

Für das Topping

12 Aprikosen
Lavendelblüten

Besonderes Zubehör

Tarteform (28cm Durchmesser)

Im Urlaub habe ich erst kürzlich in einem kleinen Café eine **wundervolle Aprikosentarte** gegessen, an die ich fast täglich denken muss. Der **Boden** war super-knusprig, die **Creme** herrlich-cremig und die **Aprikosen** fantastisch-süß. Jeder Bissen dieser Aprikosentarte war ein

Träumchen für mich. Als wäre ich für 3 Minuten im **Genusshimmel** gelandet. Ohja, es waren nur 3 Minuten, weil ich das Stückchen Obsttarte so schnell vernascht habe. Sie war soooo lecker - da konnte ich einfach nicht widerstehen.

Kaum bin ich wieder Zuhause, habe ich mir etwas vorgenommen: Nämlich diese sensationelle **Aprikosentarte nachzubacken**. Ein paar Tage später stand das Küchlein neben Zitronentarte und Salted Latte auf dem Küchentisch und ich fühlte mich, als wäre ich wieder in dem kleinen Urlaubs-Café.

- 1 -

Für den Mürbeteig Mehl, gemahlene Mandeln und Puderzucker vermischen. Butter in Flocken dazugeben und alle Zutaten zu einem Teig kneten. Mürbeteig 30 Minuten kalt stellen.

- 2 -

Ofen auf 175 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

- 3 -

Tarteform einfetten und mit Mehl bestäuben. Mürbeteig ausrollen und die Form damit auskleiden. Boden für ca. 15 Minuten im heißen Ofen backen.

- 4 -

Für die Füllung und das Topping Quark, Frischkäse, Puderzucker und Vanillezucker cremig rühren. Nach und nach die Eier hinzugeben unditerrühren. Aprikosen halbieren.

- 5 -

Füllung sowie halbierte Aprikosen auf dem ausgekühlten

Aprikosentarte mit Lavendel

Boden verteilen. Nach Belieben ein paar Lavendelblüten auf die Creme geben.

- 6 -

Aprikosentarte weitere 30 Minuten im heißen Ofen backen.