

# Aprikosen-Tarte mit Marzipan

**Für zwei Personen**

**Für den Teig:**

300 g Weizenmehl (Typ 405)    200 g Butter    100 g Zucker

1 Ei

**Für den Belag:**

8 frische, reife Aprikosen    80 g Marzipanrohmasse    150 ml Sahne

100 g Mandelsplitter

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Teig Mehl mit Butter, Zucker und einem Ei zu einem Mürbeteig verkneten und eine kleine Springform damit auskleiden. Dabei einen schmalen Rand stehen lassen.

Für den Belag Marzipan klein schneiden, zerbröseln und mit Sahne verrühren. Anschließend auf dem Teig ausstreichen.

Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften mit der Schnittfläche nach unten auf die Marzipancreme legen. Die Mandelsplitter auf die Aprikosen streuen. Circa 20 Minuten im Ofen backen.

Anschließend die Tarte abkühlen lassen und in Tortenstücke teilen.

Aprikosen-Tarte mit Marzipan auf Tellern anrichten und servieren.

Wolfgang Ruppert am 14. Juli 2016