

Tarte l'apricot

Für 4 Personen

1,5 kg Aprikosen, reif	300 g Mehl	150 g Butter, weich
5-6 EL Zucker	1 Prise Salz	3 EL Crème-fraîche
4 Eier	Zimt	Zucker
Puderzucker	Eiswasser	

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Mehl, Butter, Wasser, 2-3 Esslöffel Zucker, 1 Ei und Salz mit einem Knethaken verkneten. 30 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Dann ausrollen und in eine niedrige Form auslegen. Die Aprikosen halbieren und entsteinen. Crème-fraîche, drei Esslöffel Zucker und Eier gut miteinander verquirlen und auf den Teig gießen. Mit den Aprikosen belegen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Die Tarte circa 30 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Sollten die Aprikosen nicht reif genug sein, kann man sie vorher mit etwas Zucker und Zimt abschmecken.

Sarah Wiener am 19. September 2008