

Aprikosen-Pistazien-Tarte

Rezept für 8 Personen



Vegetarisch

Zubereitung

Zutaten %s

- 1 Kuchenteig (230 g)
- 55 g Kochbutter
- 50 g Feinkristallzucker
- 1 grosses Ei
- 3 EL gehackte Pistazien
- 3 EL gemahlene Mandeln
- 1 Stück Vanillestange
- 1 Prise Salz
- 500 g frische Aprikosen (optional: tiefgefrorene)
- 6 EL Aprikosen-Konfitüre
- 1 EL gehackte Pistazien

Zubereitung %s

Den Ofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Eine 26-cm-Backform leicht einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Den fertig ausgerollten Kuchenteig vorsichtig in die Tarteform legen und den Boden sowie die Ränder gut andrücken. Mit einer Gabel den Boden mehrfach einstechen, damit er beim Backen nicht aufgeht.

Die Kochbutter in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle schmelzen lassen. In einer Schüssel den Feinkristallzucker, das geschmolzene Butter, das Ei, die gehackten Pistazien, die gemahlene Mandeln, die Vanille und eine Prise Salz gut verrühren, bis alles gut vermischt ist.

Die Aprikosen halbieren und entkernen. Die Füllung gleichmässig auf den vorbereiteten Kuchenteig in der Tarteform geben und glattstreichen. Die vorbereiteten Aprikosen gleichmässig auf der Füllung verteilen.

Die Tarte im vorgeheizten Ofen 35-40 Minuten backen, bis die Füllung fest geworden ist und der Boden goldbraun ist.

Falls die Tarte zu schnell bräunt, mit Alufolie abdecken.

Die Aprikosen-Konfitüre leicht erwärmen, bis sie flüssig wird (entweder im Mikrowellenherd oder in einem kleinen Topf).

Die warme Tarte aus dem Ofen nehmen und den Aprikosenaufstrich gleichmässig über die Tarte streichen. Mit den restlichen gehackten Pistazien bestreuen.

Die Tarte vollständig abkühlen lassen, bevor sie aus der Form genommen und serviert wird.