

Französischer Aprikosen-Frangipane Tarte



- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Der fruchtige, französische Kuchengenuss für die ganze Familie, wer kann da wieder stehen? Für einen Tarteboden von 25 - 30 cm Durchmesser.

Zutaten

- 225 g Weizenmehl, gesiebt
- 1 - 2 EL feiner Zucker oder Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 110 g Markenbutter
- 1 Ei
- 1 - 2 EL Wasser
- 150 g Hülsenfrüchte zum "blind backen, wie getrocknete Erbsen oder Bohnen
- Für die Frangipane - Masse:
 - 100 g Markenbutter
 - 100 g Zucker
 - 1 ganzes Ei
 - 1 Eigelb
 - 110 g gemahlene Mandeln
 - 25 g Weizenmehl

- 2 EL Marillenlikör
- 50 g gemahlene Mandel
- 450 - 500 g Aprikosen, halbiert, entsteint
- 130 g Aprikosenkonfitüre
- Etwas Zitronensaft

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorarbeiten, der Tarteboden:

Schritt2

Das Mehl mit einer Prise Salz, dem Zucker, dem Ei und dem Wasser zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten.

Schritt3

Für 20 - 30 min. kalt stellen, ausruhen lassen, dann ausrollen und die Tarteform gleichmäßig auslegen.

Schritt4

Wiederum etwa 20 min. kalt stellen.

Schritt5

Nunmehr alles mit Backpapier auskleiden und die Hülsenfrüchte verteilen. Für ca. 15 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, „blind vorbacken“.

Schritt6

Die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen und ca. 2 min. weiter backen.

Schritt7

Die Frangipane - Masse:

Schritt8

Die Butter mit dem Zucker kräftig cremig rühren, das ganze Ei und das Eigelb dazu geben; 2 - 3 min. „schaumig - fluffig“ weiter rühren.

Schritt9

Nach und nach das gesiebte Mehl, die gemahlene Mandeln und den Marillenlikör unterheben. Die Masse über dem vorgebackenen Tarteboden verteilen.

Schritt10

In die Vertiefung, der vorbereiteten Aprikosen, jeweils ½ Mandel geben und mit der Schnittfläche

nach oben, auf dem Teig gleichmäßig verteilen; bei 200° C, ca. 20 min. backen.

Schritt11

Die Glasur:

Schritt12

Die Aprikosenkonfitüre mit 2 El Marillengeist oder Wasser erhitzen, danach ev. durch ein Küchensieb streichen.

Schritt13

Den noch heißen Tarte herausnehmen, auf ein Kuchengitter oder Tortenplatte setzen und gleichmäßig - üppig, bestreichen, auskühlen lassen.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Schmeckt kalt genau so gut wie lauwarm. Mit geschlagener Sahne, oder einem „satten Vanille - Schmand“ aus Crème fraiche und Schmand zu Tisch geben.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** fruchtig, für die ganze familie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/franzoesischer-aprikosen-frangipane-tarte/>