

Hier und heute



Aprikosentarte mit Mandelcreme

Es ist Aprikosenzeit. In dieser köstlichen Tarte toppt Konditormeister Marcel Seeger die gesunde Sommerfrucht mit feiner Mandelcreme.

Das Rezept

von Marcel Seeger für eine Tarteform von 26-28 cm Durchmesser

Zutaten für den Mürbeteig

- 90 g weiche Butter
- 90 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Ei (Gr. M)
- 200 g Weizenmehl, Typ 550

Zubereitung

Butter, Zucker, Salz und Zitronensaft verkneten, dabei das Ei mit einarbeiten. Zum Schluss das Mehl unterkneten. Den fertigen Mürbeteig für 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Nach der Kühlphase den Teig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf den Durchmesser des Bodens der Tarteform ausrollen und einen Boden ausstechen. Die Tarteform gut einfetten und den Boden in die Form legen. Den restlichen Teig zu einer Wurst rollen und diese in der Form mit den Fingern zu einem Rand hochdrücken. Eventuell überstehenden Teig abschneiden. Die fertig ausgelegte Tarteform in den Kühlschrank stellen bis die Füllung fertiggestellt ist. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zutaten für die Mandelcreme

- 70 g Marzipanrohmasse
- 30 g gemahlene Mandeln
- 80 g flüssige Sahne
- 20 ml Mandellikör
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Ei (Gr. M)
- 2 Eigelbe (Gr. M)
- 30 g Zucker
- Prise Salz

Zubereitung

Marzipanrohmasse, Mandeln, Sahne, Mandellikör und Zitronensaft verkneten. Ei und Eigelbe mit Zucker und der Prise Salz cremig aufschlagen. Die Eiermasse unter die Marzipanmasse rühren. Jetzt die gekühlte Tarteform aus dem Kühlschrank nehmen, auf ein Backblech stellen, die Mandelcreme in die Tarteform geben und glattstreichen.

Tipp: Marzipanrohmasse vor dem Verarbeiten kurz in der Mikrowelle anwärmen, dann wird sie geschmeidiger.

Zutaten für den Aprikosenbelag

- 750 g Aprikosen

Hier und heute



- 40 g Mandelstifte oder gehackte Mandeln

Zubereitung

Die Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Anschließend die Früchte in Streifen schneiden und diese dicht an dicht auf die Mandelcreme legen und leicht andrücken. Danach die Mandeln auf der Oberfläche verteilen und die Tarte in den vorgeheizten Backofen geben. Die Tarte 30 bis 35 Minuten goldbraun backen und anschließend in der Form abkühlen lassen. Die Tarte vorsichtig aus der Form nehmen und dünn mit etwas Puderzucker besieben.