

REZEPT

Aprikosen Tarte



Zubereitungszeit: **25 Minuten**

Für **8 Personen**

280 Kalorien

Zutaten

Für den Teig

- 195 g Mehl
- ½ TL Zucker
- 115 g Butter (weich)
- 2 TL saure Sahne

Für die Füllung

- 500 g Aprikosen
- 3 große Eigelb
- 155 g Zucker
- 165 g saure Sahne
- 35 g Mehl
- 1 Handvoll gehackte Mandeln

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C Grad vorheizen und eine 26 cm Tarte-Form richten, diese aber nicht fetten. Das Mehl in eine Schüssel geben und mit der weichen Butter, sauren Sahne zu einem Teig kneten. Diesen dann auswellen und die Form damit auskleiden.
2. Die Eigelbe mit der sauren Sahne, Zucker und Mehl verrühren und auf den Teigboden geben.
3. Aprikosen halbieren und mit der Schnittseite nach oben in die Creme drücken, Mandeln drüber streuen.
4. **Backen bei 160°C Heißluft**