

Wenn es schnell gehen soll: Aprikosen Tarte



[caption id="attachment_12207" align="aligncenter" width="850" caption="Intensives Aprikosenaroma..."]



[/caption]

Die Aprikosenernte ist eröffnet. Ich mag sie saftig, süß, leuchtend orange mit roten Bäckchen. Auf alle Fälle kaufe ich gleich eine größerer Menge und bereite aus dem Überschuss eingelegte Aprikosen in Lavendeljus, Konfitüre, Chutneys, getrocknete Aprikosen oder ich friere halbierte Früchte ein.

Nebenbei ist es meine Tradition für die Küche eine schnelle Aprikosentarte zu backen. Die wird zum Nachmittagskaffee mit den Kollegen warm verspeist. Das Rezept ist einfach und sehr bequem zubereitet. Das Backen mit dem Blätterteig oben ist das besondere. So wird der Blätterteig besonders knusprig und luftig. Erst kurz vor dem Servieren gekippt und noch warm genossen ist diese "Blitztarte" jedesmal ein Highlight. Um sich dies besser vorstellen zu können sind hier zwei Fotos

[caption id="attachment_12208" align="alignleft" width="210" caption="Tarte in der Pfanne mit dem



Teigboden oben." [caption]

[caption id="attachment_12209" align="alignleft" width="231" caption="Tarte nach dem Backen auf Teller



gestürzt." [caption]

Und nun die komplette Rezeptur für Aprikosentarte:

Zutaten

- 600 g Aprikosen
- 300 g Blätterteig

(ich habe aufgerollten Fertigblätterteig aus dem Kühlregal genommen)

- 80 g Zucker
- 1 EL Honig
- 30 g Butter
- 2 cl Aprikosengeist (nur wer möchte!)
- Außerdem eine ofenfeste Pfanne oder eine Tarte-Tatin-Form (25cm Durchmesser)
- Etwas geschlagene Sahne zum Servieren
- Ein paar zerbröselte Zimtkekse (oder andere) zum Bestreuen

Zubereitung

Den rechteckigen Blätterteig auslegen und ein Quadrat abschneiden. Den restlichen Blätterteig in 3 cm breite Streifen schneiden. Den Ofen auf 190°C (Umluft) vorheizen.

In einem kleinen Topf den Zucker mit Aprikosengeist erhitzen bis er karamellisiert. Dann die Butter und den Honig zugeben und rühren. Den flüssigen Karamell in eine Pfanne (oder Tarte Tatin Form) gießen und gleichmäßig verteilen.

Die Aprikosen waschen, entsteinen und halbieren. Die halbierten Früchte mit der Schnittseite nach oben dicht in der Pfanne verteilen und den Blätterteig vorsichtig über die Früchte legen. Den Teig am Pfannenrand nach innen drücken, so dass dieser die Früchte einrahmt. Mit den restlichen Teigstreifen den Rand verstärken und zum Schluss noch mit einem Messer den Teigdeckel an mehreren Stellen einstechen.

Die Tarte im Ofen etwa 30 Minuten backen bis der Boden goldbraun ist. Nach der Backzeit die Pfanne samt Tarte für etwa 5 Minuten ruhen lassen. Dann die Aprikosentarte auf eine Platte stürzen und am Besten noch warm mit Sahne und Keksbrösel servieren

