

## **Susis Aprikosen-Tarte**



### **Zutaten Mürbeteig:**

Mehl 150 g

Butter (in weichen Stücken) 75 g

Salz ½ TL

Wasser 50 g

Semmelbrösel oder Grieß 1 EL

Backpapier

### **Zutaten Mandelteig-Auflage:**

Marzipan (ganz klein zerkrümelt) 100 g

Zucker 70 g

Butter (weich) 100 g

Eier 2 Stück

gemahlene Mandeln 50 g

### **Zutaten Belag:**

Aprikosen 20 Stück

Aprikosenmarmelade 2 EL

Schlagsahne 200 ml

#### Schritt 1:

Alle Zutaten vermengen, gut durchkneten, den Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank ca. 45 Minuten ruhen lassen.

#### Schritt 2:

Für den Mandelteig alle Zutaten bis auf die gemahlene Mandeln mit einem elektrischen Rührbesen zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Das dauert einige Minuten, da sich das Marzipan nur langsam auflöst. Wenn Du den glatten Teig gezaubert hast, dann hebe die Mandeln locker unter. Die Konsistenz sollte geschmeidig und cremig sein.

#### Schritt 3:

Der Backofen wird auf 200 Grad C mit Ober-und Unterhitze angeheizt.

Nun nimm eine Tarte-Form (alternativ geht auch eine Springform) mit 28 cm Durchmesser und creme den Boden und Rand gut mit weicher Butter ein. Dann streue geriebene Semmelbrösel oder Gries in die Form (auch den Rand berücksichtigen). Das überbleibende Gekrümel kannst Du ausschütten.

#### Schritt 4:

Der Mürbeteig wird nun auf ein ausreichend großes Schneidebrett zwischen zwei Lagen Backpapier gelegt und mit der Hand flachgedrückt. Anschließend mit einem Nudelholz auf die Größe der Tarte-Form plus Rand ausrollen. Das wird ein sehr dünner Teigboden!

#### Schritt 5:

Du ziehst das obere Backpapier ab, legst die Form auf den Teig und drehst das Brett, den Teig und die Form um. Das Brett wird weggelegt. Nun ziehst Du auch das zweite Backpapier ab und drückst den Teig leicht in die Form und an den Rand. Überschüssigen Teig schneidest Du mit einem scharfen Messer ab. Der Teig wird mit einer Gabel mehrmals eingestochen.



Schritt 6:

Nun streichst Du die Mandelfüllung gleichmäßig auf den Mürbeteig.

Schritt 7:

Die entsteinten halbierten Aprikosen werden mit der Innenseite nach oben gleichmäßig auf den Teig gelegt und ganz leicht angedrückt.



Schritt 8:

Jetzt etwa 2 Esslöffel Aprikosenmarmelade mit 1 Teelöffel Wasser verrühren und mit einem Pinsel auf die Aprikosen streichen.



Die Tarte-Form für ca. 35 bis 40 min. in den Ofen schieben. Bitte schaue regelmäßig nach, damit Du die Tarte rechtzeitig aus dem Ofen holst, bevor der Rand zu dunkel wird.

Die ausgekühlte Tarte mit frisch geschlagener Sahne genießen... himmlisch!!!