

# 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/>