

Aprikosen Joghurt Tarte



Einkaufsliste:

Für den Boden:

200g Mehl
50g Puderzucker
90g Butter
1EL Joghurt

Die Füllung

3 Eigelb
100ml Sahne
350ml Joghurt
70g Zucker
1TL Vanillemark
1EL Speisestärke
1EL Mehl

12-14 Aprikosen (nach Größe mehr oder weniger)

1EL Zucker

1EL gehackte Mandeln

Puderzucker nach Belieben

So wird's gemacht

Die Füllung: Eigelbe mit dem Zucker und 100ml Sahne sehr schaumig schlagen, Vanillemark, Speisestärke und Mehl hinzufügen, alles gut verrühren. Joghurt hinzugeben und Masse aufkochen. Dabei ständig rühren bis die Masse eindickt. Topf von der Kochstelle nehmen, Masse direkt mit Folie belegen. Beiseite stellen.

Für den Boden Butter, Zucker und Mehl in eine Schüssel geben und solange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht. Nun den Joghurt hinzugeben. Teig ausrollen zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie) gleichmäßig in die Form drücken und den Boden blind backen – hierfür Boden mit Backpapier auslegen und darauf Backlinsen oder Reis verteilen und 15 Minuten bei 190°C backen. Linsen und Backpapier entfernen, auskühlen.

Nun die Creme auf den Boden geben und die Aprikosenhälften auf der Creme verteilen. Mit der Zucker und Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 30 Minuten backen, sodass der Kuchen goldbraun ist, evtl. mit Folie bedecken. 45 Minuten auskühlen lassen, vorsichtig entnehmen und mit Puderzucker bestreuen.