Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



KIRSCH-APRIKOSEN-TARTE (TARTE AUX ABRICOTS ET CERISES)

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · BACKZEIT: 55 MIN.

Diese Woche war eine sehr volle Woche für unsere ganze Familie. Da haben wir alle am Freitag ein bisschen Trost (am besten essbar) verdient. Ich habe seit fast 4 Monaten meinen neuen Lager in einem kleinen Dorf (Höhnstedt), wo es gaaaanz viel Obst und Wein angebaut wird. Die Spezialität ist „Aprikosen"! Ja ‚ja … auch Mitte in Deutschland gibt es leckere Aprikosen! Sie schmecken fantastisch und sehe wie Superstars aus. Wir lieben sie, um am bestens in verschiedenen Tarte Variationen: als Tatin, mit Rosmarin (unsere Favorit) oder noch mit Pistazien.…

Ich habe direkt 2 Kisten im Bauernhof gekauft und dazu noch ein Paar Kirschen. Sie wurden in verschiedenen Tartes gebacken, in Clafoutis und mit Hähnchen und Creme fraiche (wie eine Blanquette) alles sehr sehr sehr ecker. Irgenwie passt es mit allem… □□

Heute stelle ich euch eine einfache Tarte mit Aprikosen und Kirschen zusammen. Ein einfaches Eis-Rezept hatte ich schon mal mit dieser Kombination gepostet. Ich habe die Kirschen schon für einen Clafoutis verwendet, aber ein paar hatte ich noch übrig! Die einzige Frage war, ob ich die Kirschen mit oder ohne Stiel backen sollte.

Und jetzt ohne Schnickschnack geht es zum Rezept …

Zutaten für 1 quadratische Tarte 23×23 cm oder eine 22-24 cm runde Tarte:

Füllung: 5 Aprikosen, 25 Kirschen, 250 g griechischer Joghurt, 2 EL Zucker, 1 Prise Vanille, 1 Ei.

Tarteboden: 250 g Mehl, 125 g Butter, 60 g Zucker, 1 Prise Vanille, Ei.

1- Tarte Boden:

Die Zutaten zusammen kneten und dann dünn ausrollen. Den Teig in einer (vorher gefettet und bemehlte) Tarteform legen…

.. die Ränder abschneiden und den Boden mit einer Gabel anpicksen…

Und „blindbacken": Den Teig mit Backpapier bedecken, darin Hülsenfrüchte geben (zum beschweren) und 10 Minuten bei 180 °C Umluft backen. Dann das Backpapier mit Hülsenfrüchten entfernen und weitere 10 Minuten backen, um den Boden allein vorzubacken.

So ist der Boden schön durchgebacken und ist jetzt bereit, um die Füllung zu bekommen (und wird dann nicht matschig).

2- Füllung:

Den Joghurt mit der Zucker, Vanille und dem Ei rühren …

Es in den Tarteboden gießen und das Obst nach Lust verteilen.

Ich mag es geometrisch zu verteilen, es macht das Schneiden danach viel einfacher.

3- Backen: 35 Minuten bei 180-185°C Umluft

Abkühlen lassen, bevor man es schneidet, so wird es richtig fest. (solange die Tarte warm ist, ist die Creme klebrig).

Et voilà! So einfach kann man eine Tarte backen. Ich bereite gern Tarteböden im Vorrat und so macht’s das Tarte Backen schneller und entspannter am Wochenende.

Gros bisous et à bientôt

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de