Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TARTE MIT LAVENDEL UND APRIKOSEN (TARTE À LA LAVANDE ET AUX ABRICOTS)

ZUBEREITUNG: 20 MIN. · BACKZEIT: 35 MIN.

Solange es noch Aprikosen gibt, werden noch Tartes bei uns genossen. Dieses Mal habe ich eine kleine Variante von meiner Lieblings Rosmarin-Aprikosen-Tarte gebacken: **mit Lavendel**.

Es schmeckt auch total erfrischend durch den Lavendel und es ist sooo schwierig nur ein kleines Stück zu nehmen. Ich muss echt gestehen, dass ich zur Zeit echt Schwierigkeiten haben, meinen Gewicht zu halten. Mit den ganzen Tartes, Eis und Co …. aber egal, die sind einfach zu gut.

Also viel erzählen werde ich nicht außer, dass Ja! ein Tarteboden sollte vorgebacken werden, und NEIN! die Linsen werden nicht mit gegessen. □□ Bitte nicht lachen, die Frage bekomme ich „zu“ oft!

Ihr braucht für dieses Rezept nicht extra Lavendel zu kaufen, sondern frischen Lavendel aus eurem Garten. Solange er nicht gespritzt ist, ist es perfekt. Ich nehme aber auch nur die Blüten und noch schöne frische Blüten, nach dem Backen zum Dekorieren.

Also für das Blindbacken könnt Ihr euch die Schritte von meinem Apfeltarte Rezept anschauen HIER .

Mit all diesen Informationen könnt ihr Euch an die Zubereitung machen und uns in den **Kommentaren** mitteilen, wie Euch das Rezept geschmeckt hat. Ihr könnt auch gern ein **Foto** von Eurem **Kunstwerk** posten und **mit uns teilen**, wie oder in welcher Form ihr es genossen habt! Das wird sicher viele Leser **inspirieren**.

Zutaten für ein längliche Tarte mit Lavendel und Aprikosen:

Tarte Boden (reicht für 2 x länglichen Tarteböden da ich das Ei nicht halbieren kann): 250 g Mehl, 125 g Butter, 60 g Zucker, 1 Prise Vanille, 1 Ei (Größe M)

Füllung (für 1 lange Tarte Form): 5 Aprikosen, 2 Lavendel Zweige, 200 g griechischer Joghurt, 30g Zucker, 1 Ei (Größe M).

1- Der Tarteboden:

Alle Zutaten für den Teig zusammen in einer Schüssel kneten. Den Teig 7-8 mm dünn ausrollen und in die vorher gefettete und bemehlte Backform legen.

Den Teig bei 180°C Umluft blindbacken.

2- Füllung:

Den Joghurt mit dem Zucker und dem Ei mischen. Ich habe nicht die Blüten in die Creme gegeben, weil ich keinen zu starken Geschmack wollte. Die Blüten kamen dann auf die Tarte mit den Aprikosen und es hat völlig gereicht.

Die Aprikosen halbieren und auf die Creme platzieren…..

3- Backen: 180 °C Umluft für 30-35 Minuten.

Als Deko kommen noch frische Lavendelblüten auf die Tarte et voilà ! □□

Der Sommer ist definitiv in meiner Küche eingezogen! Gros Bisous und eine sonnige Woche.

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