

Aprikosen - Quark - Tarte



Zutaten für den Mürbeteig 250 g Mehl
 1 Ei
 1 Prise Salz
 90 g Zucker
 125 g Butter
 3 EL kaltes Wasser

Zutaten für den Belag 550 g frische Aprikosen (ersatzweise auch aus der Dose)
 ½ Bio-Zitrone
 50 g Magerquark
 100 g Zucker
 1 Prise Salz
 2 EL Speisestärke
 2 dl Rahm
 4 Eier
 1 TL Puderzucker

Zubereitung

- Für den Mürbeteig Mehl auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde eindrücken. Das Ei, kaltes Wasser und Salz dazugeben. Den Zucker darüber streuen. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und an den Mehtrand setzen. Alle Zutaten erst mischen und danach mit kalten Händen zu einem glatten Teig verkneten.
- In Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Die frischen Aprikosen waschen, etwas einschneiden, heiss überbrühen, häuten, halbieren und entsteinen (das Dosenobst abgiessen und abtropfen lassen). Die Zitrone heiss waschen, trocknen und die Schale abreiben. Für die Käsemasse Quark mit Zucker, Salz, Speisestärke, Rahm, Eiern, und Zitronenschale verrühren.
- Eine Springform (Ø 26 cm) einfetten.
- Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
- Den Teig zwischen 2 Lagen Backpapier dünn ausrollen, in die Form legen und den Rand hochdrücken. Die Käsemasse einfüllen und glatt streichen.
- Die Aprikosen mit der Wölbung nach oben darauf verteilen, leicht eindrücken.
- Die Tarte in den Ofen auf der untersten Rille 40 – 45 Minuten backen.
- Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.
- Mit Puderzucker bestäubt servieren.

en Guete / guten Appetit / bon appétit / buon appetito