




Aprikosen-Brombeer-Tarte

 Zeit gesamt
1h 30min

 Zubereitungszeit
15min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	1 St.
Butter	125 g
Puderrucker	60 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	220 g
Aprikosen	15 St.
Brombeeren	200 g
Limetten	1 St.
Milch	500 ml
Zucker	5 EL
Vanillepuddingpulver	37 g
Tortenguss	12 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Springform 28 cm

Durchmesser, feine Reibe, Backpapier

1. Ei trennen (Eiweiß anderweitig verwenden). In einer Schüssel weiche Butter, Puderrucker, Eigelb, Salz und Mehl verkneten. Mit bemehlten Fingern in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) drücken, dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Mind. 1 Std. kühl stellen.
2. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und mit getrockneten Erbsen beschweren. Im Ofen ca. 10 Min. vorbacken. Backpapier und getrocknete Erbsen entfernen, weitere ca. 10 Min. knusprig backen. Auskühlen lassen, dann aus der Form lösen.
3. Aprikosen waschen, halbieren, Stein entfernen und in Spalten schneiden. Brombeeren waschen. Limette heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
4. In einer Schüssel 6 EL Milch mit Limettenschale, 2 EL Zucker und Vanillepuddingpulver verrühren. In einem Topf restliche Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren ca. 1 Min. kochen. Auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 4 Min. köcheln, bis der Pudding dickflüssig wird. Pudding auf den Mürbeteigboden gießen, mit Früchten belegen.
5. In dem Topf Limettensaft mit Wasser auf 250 ml auffüllen, mit Tortengusspulver und restlichem Zucker verrühren. Unter Rühren ca. 2 Min. aufkochen und kurz abkühlen lassen. Über die Früchte gießen und Aprikosen-Brombeer-Tarte abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Statt Aprikosen kannst du auch Nektarinen verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	783 kcal		
Kohlenhydrate	111 g	Ballaststoffe	8 g
Eiweiß	15 g	Fette	32 g