



Aprikosentarte mit Lavendel

(1 Tarteform von etwa 30cm Durchmesser - frei nach grain de sel 24072011)

Zutaten:

TARTEBODEN

- 200 Gramm Mehl
- 50 Gramm Gemahlene Nüsse
- 125 Gramm Butter
- 1 Gute Prise Salz
- Orangenabrieb einer halben unbehandelten Orange
- 50 ml Creme Fraiche
- 50 Gramm Zucker
- Etwas Wasser

BELAG

- Semmelbrösel
- 3 Essl. Geriebene Nüsse
- 800 Gramm Aprikosen
- 2 Essl. Honig
- 2 Teel. Lavendelblüten
- 1 Essl. Butter
- Rohrzucker
- 2 Essl. Mandelblättchen



GUSS

- 1 Ei
- 1 Essl. Mehl
- 150 ml Creme fraiche
- 1 Essl. Zucker

Zubereitung

Die Zutaten des Bodens zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und mindestens eine Stunde kalt stellen. Die Tarteform buttern, den Boden ausrollen und ca. 15 Minuten in die Tiefkühltruhe stellen.

In der Zwischenzeit die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Lavendel waschen, Blüten abschneiden, einige zur Deko zurücklegen, die restlichen Blüten abzupfen und grob hacken. Den Honig mit gehacktem Lavendel in der Butter schmelzen. Aprikosen darin bei schwacher Hitze etwa zwei Minuten offen garen. Umdrehen und weitere zwei Minuten garen. Abkühlen lassen.

Tarteboden mit Semmelbrösel ausstreuen, die geriebenen Nüsse darüberstreuen. Die Zutaten für den Guss verrühren, auf den Boden gießen und mit den Aprikosen belegen. 2 EL der Butter-Honig-Mischung aus der Pfanne über die Aprikosen geben. Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Tarte auf der unteren Schiene etwa 10 Minuten backen. Dann mit 1-2 EL Rohrzucker bestreuen und ca. 20 min. fertigbacken bis der Rand deutlich gebräunt ist und die Aprikosen karamellisieren, herausnehmen und mit angerösteten Mandelblättchen bestreuen. Wenn die Tarte abkühlt ist, mit einigen Lavendelblüten verzieren und mit einem Klecks Sahne servieren.

<http://xn--einfachkoestlich-2pb.com/archives/1582>