

Aprikosen Tarte



Zutaten:

- 600 g Aprikosen
- 300 g Blätterteig
(ich habe aufgerollten Fertigblätterteig aus dem Kühlregal genommen)
- 80 g Zucker
- 1 EL Honig
- 30 g Butter
- 2 cl Aprikosengeist (nur wer möchte!)
- Außerdem eine ofenfeste Pfanne oder eine Tarte-Tatin-Form (25cm Durchmesser)
- Etwas geschlagene Sahne zum Servieren
- Ein paar zerbröselte Zimtkekse (oder andere) zum Bestreuen



Zubereitung

Den rechteckigen Blätterteig auslegen und ein Quadrat abschneiden. Den restlichen Blätterteig in 3 cm breite Streifen schneiden. Den Ofen auf 190°C (Umluft) vorheizen.

In einem kleinen Topf den Zucker mit Aprikosengeist erhitzen bis er karamellisiert. Dann die Butter und den Honig zugeben und rühren. Den flüssigen Karamell in eine Pfanne (oder Tarte Tatin Form) gießen und gleichmäßig verteilen.

Die Aprikosen waschen, entsteinen und halbieren. Die halbierten Früchte mit der Schnittseite nach oben dicht in der Pfanne verteilen und den Blätterteig vorsichtig über die Früchte legen. Den Teig am Pfannenrand nach innen drücken, so dass dieser die Früchte einrahmt. Mit den restlichen Teigstreifen den Rand verstärken und zum Schluss noch mit einem Messer den Teigdeckel an mehreren Stellen einstechen.

Die Tarte im Ofen etwa 30 Minuten backen bis der Boden goldbraun ist. Nach der Backzeit die Pfanne samt Tarte für etwa 5 Minuten ruhen lassen. Dann die Aprikosentarte auf eine Platte stürzen und am Besten noch warm mit Sahne und Keksbrösel servieren

