

Tarte Tartin mit Aprikosen und Rosmarin

Zutaten:

100 g Mehl
40 g Butter
1 Prise Salz
1 Ei
500 g Aprikosen
1 bis 2 Zweige Rosmarin
50 g Zucker
50 g Butter
Tarte- oder Springform und Backpapier



So wird's gemacht:

Aus dem Mehl, der Butter, dem Salz und dem Ei einen Knetteig herstellen und etwa eine Stunde kaltstellen.

Die Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Die Backform mit Backpapier auskleiden und je nach Größe 1 bis 2 Zweige Rosmarin abzupfen und fein hacken.

Den Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und hellbraun karamellisieren, erst dann umrühren und 50 g Butter unterrühren. Sofort in der Form auf dem Backpapier verteilen. Die Rosmarinnadeln darauf verteilen und die Aprikosen mit der Schnittseite nach oben darauf anordnen.

Den Teig auf etwas Mehl (lässt sich gut verarbeiten) in Formgröße auswellen, auf die Aprikosen geben und mit einer Gabel einstechen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C auf mittlerer Schiene etwa 25 bis 30 Minuten mit Ober-/Unterhitze backen. Vor dem Umstürzen auf eine Kuchenplatte 5 Minuten in der Form ruhen lassen.

Tipp: Schmeckt gut mit einer Schlagsahne-Schmand-Mischung mit etwas Zitronenverbene oder Zitronenmelisse, die man feingeschnitten untergehoben hat.

Guten Appetit wünscht
Anne Tillmann

