

Aprikosen-Mohntarte



Zutaten

125 g Butter

65 g Zucker

250 g Mehl

1 Ei

Abrieb von einer halben, unbehandelten Orange und Zitrone

2 EL geriebene Mandeln zum Bestreuen

300 g Aprikosen, in Spalten geschnitten

Saft von 1 Zitrone

1 TL Vanillepaste

125 g Mohnback

2 EL Sauerrahm

3 Eier (Größe L)

1 Päckchen Vanillezucker

3 EL warme Aprikosenkonfitüre

1 EL Kokosblütenzucker

2 EL brauner Zucker

Zesten von einer unbehandelten Orange

Zubereitung (circa 50 Minuten)

Butter, Zucker, Mehl, Ei, Orangen- und Zitronenabrieb gut vermengen und, auf einer kühlen, mehlierten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Etwas ruhen lassen, danach auf der mehlierten Arbeitsfläche ausrollen. Nun eine Obsttortenform damit auslegen, überhängenden Teig mit einem Messer abschneiden, mit einer Gabel den Boden austupfen und mit den geriebenen Mandeln bestreuen.

Zitronensaft mit Vanillepaste gut verrühren, über die Aprikosenspalten geben und damit marinieren. Eier mit Vanillezucker aufschlagen, Sauerrahm unterziehen und Mohnbackmasse mit einrühren. Alles in die Kuchenform gießen, marinierte Aprikosenspalten darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Celsius etwa 45 Minuten backen. Anschließend mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Kokosblütenzucker mit braunem Zucker vermischen, über den Kuchen streuen, mit dem Gasbrenner abflämmen und zum Schluss mit Orangenzesten bestreuen. In Tortenstücke schneiden, auf Teller geben und mit geschlagener Sahne servieren.