

Aprikosen Frischkäse Tarte

Rezept für 4-6 Personen

Zutaten:

1	rund ausgewallter Butterkuchenteig (ca.300g)
250g	Mascarpone
250g	Frischkäse nature (z.B Piladelphia)
60g	Zucker
1	Vanilleschote, ausgeschabtes Mark
1½EL	Maisstärke
1	Ei
2	Eigelb
600g	Aprikosen, halbiert, entsteint
2EL	Zucker zum bestreuen



Zubereitung:

Mit Backpapier vorbereitetes Blech mit dem Teig auslegen, Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Kühl stellen, bis der Belag zubereitet ist.

Belag:

Alle Zutaten bis und mit dem Eigelb glatt rühren und auf den Teigboden giessen.

Aprikosen mit der Rundung nach oben drauf verteilen. Mit Zucker bestreuen.

Auf der untersten Rille des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 25-30 Min. backen.

Zubereiten: ca.20 Min.

Backen: ca. 30 Min.

1 Backblech mit ca.28 cm Ø