

Aprikosen-Riemchen-Tarte

Zutaten | 6 Portionen

Für den Hefeteig:

½ Würfel	Hefe
400 ml	lauwarme Milch
100 g	Butter
800 g	Mehl
4 EL	Zucker
1 Prise	Salz

Für den Belag:

2 Dosen	Aprikosen
2 EL	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
½ Pkg.	Vanillepudding
1	Eigelb zum Bestreichen

Zubereitungszeit: 45 Min., Gehzeit: 30 Min. , Backzeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Für den Hefeteig Hefe in die lauwarme Milch bröseln, Die Butter ebenfalls in der Milch schmelzen lassen.
- Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel füllen und die lauwarme Butter-Hefe-Milch dazu geben. Alles zu einem Teig verkneten, abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Für den Belag die Aprikosen abgießen und mit etwas Saft in einem Topf aufkochen. Vanillepuddingpulver mit zwei Eßlöffeln kaltem Aprikosensaft anrühren, Zucker und Vanillezucker dazu geben und die Aprikosen damit andicken. Die Masse abkühlen lassen.
- Tarteform einfetten. Hefeteig kurz durchkneten. 2/3 davon ausrollen und die Form damit auslegen. Mit einer Gabel den Boden einstechen.
- Die abgekühlte Aprikosenmass darauf verteilen.
- Für die Riemchen den übrigen Hefeteig ausrollen und mit einer Riemchenform ausstechen. Diese auf dem vorbereiteten Kuchen legen und mit Eigelb einpinseln.
- Aprikosen-Tarte bei 180 °C Umluft ca. 30 Min. goldbraun backen.

Tipp:

In der Aprikosensaison im Sommer von Juni bis August können natürlich auch frische Aprikosen verwendet werden. Sollte noch Hefeteig übrig bleiben, kann man diesen verwerten und zum Beispiel Milchbrötchen daraus ausbacken.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
188 kcal	1,7 g	39,4 g	4,6 g	28,8 mg