

Aprikosen-Tartelettes von Myriam Zumbühl

Zutaten:

18 - 20 schön reife Aprikosen
 150 g Zucker
 350 ml Wasser
 1 EL Vanilleextrakt oder Mark von 1 Vanillestange
 640 g Blätterteig
 2 EL Zucker
 3 - 4 EL Aprikosenkonfitüre
 Crème fraîche oder geschlagener Rahm zum Servieren

Zubereitung:

Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Zucker und Wasser in einen weiten Topf geben und vorsichtig aufkochen, damit sich der Zucker auflöst. Die Vanille dazugeben. Dann die Hitze reduzieren und die Aprikosenhälften in der heißen Flüssigkeit pochieren. Die Pochierzeit ist von der Reife der Aprikosen abhängig. Darauf achten, dass die Aprikosen nicht zerfallen. Dann die Aprikosen mit einem Schaumlöffel aus der Flüssigkeit heben und nebeneinander auf einen großen Teller geben.

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen und daraus 6 - 8 Teigkreise von circa 11 cm Durchmesser ausstechen. Die Teigkreise auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einem scharfen Messer einen Rand von 1 cm einritzen. Dabei den Teig aber nicht durchschneiden. Jeweils 3 - 4 Aprikosenhälften auf je einem Teigkreis anrichten und mit Zucker bestreuen. Die Tartelettes im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 12 Minuten backen; nach Bedarf zum Schluss mit etwas Unterhitze, damit die Tarteletteböden schön knusprig werden.

Die Konfitüre mit 1 Esslöffel Wasser in einen Topf geben und nur gerade so lange vorsichtig erhitzen, bis sie flüssig wird. Die noch warmen Tartelettes damit bestreichen und die Glasur kurz antrocknen lassen.

Die Tartelettes noch warm oder bei Zimmertemperatur mit etwas Crème fraîche servieren.

(aus: Myriams Kuchen, Tartes & Co, Myriam Zumbühl, AT-Verlag)



Schweizer Radio
und Fernsehen
