

Aprikosentarte mit Pinienkernen dazu frisches Minzejoghurt

Zutaten für 4 Personen

Für die Tarte

8 Aprikosen
50 g Pinienkerne
50 g Pistazien
40 g Butter
50 g Zucker
1 Rolle Blätterteig

1 Ei
1 Bund frische Minze
2 Limetten
Zucker
200 g Naturjoghurt
Butter für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

So bereiten wir die Aprikosentarte und den frischen Minzejoghurt zu:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Aprikosen waschen, entkernen und vierteln.
3. Die Pinienkerne grob hacken. Zucker in einem Topf vorsichtig karamellisieren und die Pinienkerne und die Butter zugeben. Beides etwas anbräunen.
Eine beschichtete Backform (circa 20cm Durchmesser) mit Butter ausfetten, den Karamell hineingießen. Den Blätterteig bereitlegen.
4. Das Ei trennen, Eigelb wird gebraucht. Die Aprikosenviertel gleichmäßig in der Backform auf dem Karamell verteilen und mit dem Blätterteig bedecken. Die Ränder gut an der Form andrücken und auf der Oberseite mit dem Eigelb bestreichen.
Im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten gut backen.
Die Tarte nach dem Backen auf eine Platte stürzen und in Stücke schneiden.
5. Die Minzeblättchen von den Stielen abzupfen und fein hacken. Den Joghurt in eine Schüssel geben und zusammen mit der gehackten Minze, dem Saft einer Limette und etwas Zucker verrühren.