



Aprikosen-Mohntarte

Zutaten (für 12 Stücke - Obsttortenform)

125 g Butter
65 g Zucker
250 g Mehl
1 Ei
Abrieb von einer halben unbehandelten Orange und Zitrone
2 EL Semmelbrösel zum Bestreuen
300 g Aprikosen in Spalten geschnitten
Saft von 1 Zitrone
Mark einer Vanilleschote
4 Tropfen Bittermandelöl

125 g Mohnback
2 EL Sauerrahm
3 Eier (Größe L)
1 Päckchen Vanillezucker

1 EL Kokosblütenzucker
2 EL brauner Zucker
Zesten von einer unbehandelten Orangen und Limette

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 einer mehlierten Arbeitsfläche ausrollen. Eine Obsttortenform damit auslegen, überhängenden Teig mit einem Messer abschneiden, mit einer Gabel den Boden austupfen, dann mit Semmelbröseln ausstreuen.

Zitronensaft mit dem Mark einer Vanilleschote und Bittermandelöl gut verrühren, über die Aprikosenspalten geben und alles gut marinieren.

Eier mit Vanillezucker aufschlagen, Sauerrahm unterziehen und Mohnbackmasse mit einrühren. In eine vorbereitete Form gießen, marinierte Aprikosenspalten darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad circa 45 Minuten backen.

Kokosblütenzucker mit braunem Zucker vermischen, über den Kuchen streuen und mit dem Gasbrenner abflämmen. Mit Orangen- und Limettenezesten bestreuen, in Tortenstücke zerteilen und mit geschlagener Sahne servieren.

Nährwerte pro Stück

333 kcal - 16 g Fett - 8 g Eiweiß - 42 g Kohlenhydrate - 3,5 BE
Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.