



Bretonische Aprikosen-Tartelettes

Rezept von Konditormeisterin Alexandra Wende

Zutaten (für den bretonischen Sandteig)

300 g Butter
300 g Zucker
160 g Eigelb (aus 8 Eiern)
30 g Backpulver
450 g Mehl
5 g Salz (oder besser Fleur de Sel aus der Bretagne)

Zubereitung

Butter, Zucker und Salz cremig rühren, Eigelb nach und nach dazugeben. Backpulver mit Mehl mischen und nach und nach einarbeiten. Teig zwischen Backpapier ausrollen, eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend auf gut ein Zentimeter Dicke ausrollen, daraus circa zehn Zentimeter große Kreise ausstechen und im Ofen bei 180 Grad circa zehn Minuten goldbraun ausbacken.

Zutaten (für die Aprikosen)

500 g Zucker
500 ml Wasser
10 Aprikosen
1 Vanilleschote
1 Rosmarinzweig

Zubereitung

Zucker und Wasser mischen und kurz aufkochen. Aprikosen halbieren, entsteinen, kurz mitköcheln lassen, dann von der Herdstelle nehmen. Vanilleschote und Rosmarinzweig dazugeben und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen den Rosmarinzweig entfernen. Aprikosen und Vanilleschote bis zur Verwendung im Sirup belassen.

Zutaten (für die Vanillecreme)

1 Vanilleschote
1 Liter Milch
10 Eigelb
250 g Zucker
90 g Maisstärke
30 g Mehl

Zubereitung

Vanilleschote in die Milch geben und erwärmen. Eigelb, Zucker, Maisstärke und Mehl mischen. Warme Milch zur Ei-Mischung geben, Vanilleschote entfernen. Gesamt-Mischung nun zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze kurz aufkochen und eindicken lassen. Vanillecreme abkühlen lassen und bis zum Gebrauch abgedeckt kaltstellen.

Auf die abgekühlten Sandteigplätzchen je eine halbe Aprikose legen und nach Belieben mit der Vanillecreme ausdekorieren.