



Aprikosen Knuspertarte mit Zitronenthymian

Zutaten für eine Form mit 18 cm ø

Zitronenthymian Creme

- 250 g Vollmilch
- 1 kleines Sträußchen Zitronenthymian
- Zesten einer Bio Zitrone
- 3 Eigelbe
- 60 g Zucker
- 25 g Stärkemehl
- 3 Bl. Gelatine

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch zusammen mit dem Thymian und den Zitronenzesten in einem Topf 5 min auf milder Hitze erwärmen, damit die Aromen von der Milch aufgenommen werden. Die Eigelbe mit dem Zucker und der Stärke in einer separaten Schüssel verschlagen. nun die Milch zum Kochen bringen und dann durch ein Sieb zur Eigelbmasse gießen. Kräftig rühren und noch einmal durch das Sieb zurück in den Topf gießen. Bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren auf ca. 80 Grad erhitzen bzw. bis die Creme eindickt. Vom Herd nehmen und die eingeweichte Gelatine untermischen. Die Creme in eine flache Schale gießen, die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Sablé Breton 18cm ø

- 70 g weiche Butter
- 60 g Zucker
- 2 kleine Eigelbe
- 100 g Mehl
- ½ Teel. Backpulver
- Abrieb einer Bio Orange
- Abrieb einer Bio Zitrone

Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter, Zucker und Eigelbe hell-schaumig schlagen. Anschließend das Mehl, Backpulver und den Zitrusabrieb hinzufügen und untermixen. Den weichen Teig zwischen Frischhaltefolie flachdrücken und 1 Stunde kalt stellen. Danach (am besten auch zwischen Folie) auf gut 18 cm Durchmesser ausrollen und mit einem Tortenring ausstechen und in eine 18 cm ø Springform legen. Oder den Teig einfach gleichmäßig in einer Springform flachdrücken ;-). Ca. 25 Minuten goldbraun backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Aprikosen-Mandel-Crumble

- 40 g getrocknete Aprikosen
- 20 g Butter
- 25 g Mehl
- 25 g gemahlene Mandeln
- Zesten ½ Bio Zitrone

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten in einen Blitzhacker/Thermomix geben und fein hacken. Anschließend verteilt ihr den Crumble auf einem Backblech und backt ihn ca. 5 Minuten goldbraun. Dabei hin und wieder wenden. Behaltet die Streusel im Auge, damit sie nicht zu dunkel werden!

Aprikosenkompott

- 150 g gewürfelte Aprikosen
- 1 Teel. Butter
- 1 El Zitronensaft
- 1 El Orangenlikör (optional)
- 80 g Gelierzucker
- 1 gestr. Teel. Zitronenthymianblättchen

Die Aprikosen in kleine Würfelchen schneiden und wiegen. Die Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Aprikosen darin schwenken. Zitronensaft und Likör hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Den Gelierzucker und die Thymianblättchen hinzufügen und das Kompott ca. 4 Minuten köcheln lassen. Anschließend in eine Schale füllen und abkühlen lassen.

Fertigstellung.

- vorbereitete Zitronen-Thymian Creme (s.o.)
- 150 g Schlagsahne 35%
- 1 Teel. Zucker
- 6-8 Aprikosen

Das Aprikosenkompott auf dem vorgebackenen Sablé Breton verteilen. Den Rand dabei ca. 2 cm frei lassen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Die vorbereitete, abgekühlte Zitronen-Thymian Creme cremig schlagen und nach und nach die Schlagsahne auf niedrigster Stufe unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (12mm) füllen und von außen nach innen kreisförmig Tupfen auf die Tarte spritzen. Die Aprikosen achteln und auf der Tarte verteilen. Zum Schluss mit dem Aprikosen-Mandel-Crumble bestreuen und mit einem frischen Thymianzweig dekorieren. Tipp: Aprikosen und Crumble erst kurz vor dem Servieren auf der Tarte verteilen!

(Ich habe danach noch etwas Creme und Crumble übrig behalten. Beides schmeckt auch zu frischen Früchten vorzüglich.)

Quelle: Adaptiert aus 'pâtisserie at home' von Will Torrent

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>