

## ZUTATEN

### BODEN

250g Mehl  
80g Zucker  
1 Ei  
150g kalte Butter  
1 TL Vanillepaste  
Prise Salz  
ggf. etwas Eiswasser

### PUDING

300ml Milch  
2 Eigelb  
120g Zucker  
60g Speisestärke  
1/2 TL Vanillepaste  
Prise Salz  
60ml Limettensaft (~ 5 Limetten)  
100ml Schlagsahne

### TOPPING

6 reife Aprikosen  
2 EL gehackte Pistazienkerne  
1 TL Honig  
Blümchen zur Deko

## APRIKOSEN LIMETTEN TARTE

REZEPT FÜR: Ø26CM TARTEFORM  
DAUER: 4 STUNDEN 30 MINUTEN  
ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 4 STD 00 MIN

1. Für den Boden die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und mit allen restlichen Zutaten zu einem glatten Tarteteig vermengen. Dies funktioniert am besten, wenn alles mit den Händen vermischt und anschließend zwischen den Handflächen gerieben wird. Sollte der Teig zu trocken sein, etwas Eiswasser zufügen und unterkneten. Teig anschließend zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde kühlen

2. Für den Pudding Milch bei niedriger Hitze in einem mittelgroßen Topf aufkochen lassen. Eigelb mit Zucker, Speisestärke, Vanillepaste, Salz und 3 EL der Milch verrühren und anschließend zur Milch geben. Zügig umrühren und eindicken lassen. Topf von der Hitze nehmen und sowohl Saft der Limetten, als auch die Sahne unterrühren. Alles in eine saubere Schüssel füllen, Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen und im Kühlschrank herunterkühlen lassen

3. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

4. Tarteteig nach dem Kühlen auf einer gut bemehlten Fläche ca. 3mm dick ausrollen und anschließend vorsichtig in die Tarteform legen. Gut mit den Fingern am Boden und den Rändern festdrücken und anschließend mit einem Stück Backpapier bedecken. Trockene Hülsenfrüchte oder aber kleine Keramikugeln darauf verteilen und alles im Ofen ca. 15-20 Minuten blind backen, bis der Teig leicht gebräunt ist. Anschließend komplett auskühlen lassen

5. Pudding gut umrühren, sobald er ausgekühlt ist und auf dem Tarteboden verteilen. Aprikosen waschen, halbieren, entkernen und in ca. 2mm dicke Scheiben schneiden. Scheiben auf der Limettencreme auffächern und mit gehackten Pistazienkernen, sowie etwas Honig dekorieren. Im Kühlschrank bis zum Anschnitt kühlen und kurz davor mit Blümchen dekorieren

