



## Tarte Amandine

### Für die Creme Amandine

50 g Zucker  
50 g gemahlene Mandeln  
1 Ei  
50 g weiche Butter  
1 EL Mehl  
1 Prise Vanille  
nach Bedarf 1-2 EL Milch

### Für den Tarteboden

250 g Mehl  
125 g Butter  
60 g Zucker  
1 Ei  
1 Prise Vanille  
Aprikosen

### Zubereitung

Die Zutaten für den Tarteboden zusammen kneten, den Teig dünn ausrollen, und in eine Tartform geben. Den Teig am Rand der Form leicht andrücken. Damit sich beim Blindbacken keine Luftbläschen bilden, den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Dann den Teig in der Form mit Backpapier belegen und mit rund 500 g getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Anschließend den Teig im vorgeheizten Backofen (180 °C) zehn bis fünfzehn Minuten backen. Anschließend die Hülsenfrüchte wieder entfernen.

Die Zutaten für die Creme Amandine mischen und bei Bedarf ein bis zwei EL Milch dazu geben. Die Creme auf den vorgebackenen Tarteboden gießen, die Aprikosen halbieren oder vierteln und in der Creme platzieren. Die Tarte bei 180 bis 185 °C (Umluft) 35 Minuten lang backen.