

Gedämpfte Aprikosentarte

Rezept-Info:

Personenzahl:	6 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

Zutaten:

4 Eier	2 Päckch. Vanillezucker
300 g Zucker	200 g Mehl
1 Päckch. Backpulver	1 Prise Salz
1 EL Essig	70 ml Aprikosensirup aus der Dose
850 g Dosenaprikosen	Puderzucker

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker mit einem Handmixer schlagen, bis die Masse aufhellt und schaumig wird. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz hineinsieben und die Masse dabei mit dem Mixer weiter schlagen. Den Essig und den Aprikosensirup angießen und gut einarbeiten. Eine Backform buttern und den Teig darauf verteilen. Die Aprikosenhälften gut abtropfen lassen und auf dem Teig anrichten. Den Teig auf der Einschubebene 3 im Dampfgarer bei 99°C 50 Minuten lang dämpfen. Dann im Programm ‚Heißluftgrillen‘ auf der Einschubebene 4 bei 230°C kurz anbräunen, bis die Tarte goldbraun ist.

Anrichten: Mit Puderzucker bestreuen.