

Aprikosen-Tarte mit Lavendel

Wart in schon mal in Südfrankreich? In der Provence? Habt ihr schon mal die blühenden Lavendel-Felder gesehen? Diese Farbe! Dieser Duft! DAS ist Südfrankreich! Und diesen Duft könnt ihr euch nach Hause holen. Den Duft und den Geschmack von Lavendel. Solltet ihr Lavendel im Garten haben, könnt ihr den ganz wunderbar verwenden.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Zutaten für den Mürbeteig:

210 g Mehl
2 EL Zucker
1 Prise Salz
170 g kalte Butter
4 EL kaltes Wasser

Zutaten für die Creme:

200 g griechischer Joghurt
30 g Zucker
1 Ei
1 TL Lavendelblüten
8 Aprikosen (Dosen-Aprikosen funktionieren auch ganz wunderbar)
eventuell ein paar Lavendelblütenzweige zur Deko

Zubereitung

1. Zuerst kümmert ihr euch um den Mürbeteig. Gebt 210 g Mehl, 2 EL Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel und verrührt alles miteinander. Dann schneidet ihr 170 g kalte Butter in kleine Würfel und gebt sie zu den anderen Zutaten. Knetet alles zu einem krümeligen Teig, gebt dann 4 EL kaltes Wasser dazu und knetet weiter bis ein glatter Teig entstanden ist. Formt daraus eine Kugel, umwickelt sie mit Frischhaltefolie und lagert den Teig für mindestens eine Stunde im Kühlschrank.
2. In der Zwischenzeit bereitet ihr die Creme vor. Gebt 200 g griechischen Joghurt, 30 g Zucker und ein Ei in eine Schüssel und verrührt alles zu einer homogenen Masse. Dann mörsert ihr 1 TL Lavendelblüten ganz fein und gebt sie zu der Creme.
3. Dann holt ihr den Teig aus dem Kühlschrank, rollt ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus und legt ihn in einer gefetteten Tarteform aus. Dann stecht ihr mehrfach mit einer Gabel in den Teig und backt ihn ca. 10 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze blind. Die meisten machen das, indem sie Backpapier und trockene Hülsenfrüchte (Blindbackerbsen) auf den Teig legen. Ich mache das immer ohne...ich verwende allerdings auch eine Tarteform mit Löchern. Es hat bisher immer ohne Blindbackerbsen geklappt.

4. Wenn der Teig fertig ist, lasst ihr ihn ein wenig auskühlen. Gebt dann die Creme auf den Teig. Halbiert und entkernt die Aprikosen (oder nehmt die Dosen-Aprikosen) und verteilt sie mit der offenen Seite nach oben auf der Creme.
5. Dann backt ihr die Tarte für ca. 30 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze. Wenn ihr mögt, streut vor dem Servieren noch ein paar Lavendelblüten über die Tarte. Aber nicht zu viel! Lavendel ist sehr intensiv im Geschmack. P.S.: Diese Tarte schmeckt mit Sicherheit auch ohne Lavendel! ;-)