

Brioche-Tarte mit Aprikosen

Ingrédients

- 13g frische Hefe
- 100g Vollmilch
- 325g griffiges Mehl (oder Mehl T45)
- 70g Zucker
- 5g Salz
- 2 Eier
- 100g Butter
- 1kg Aprikosen

Préparation

1. Nach der Pflaumen-Version und der Schokoladen-Version kommt hier die Aprikosen-Hefezopftorte.
2. Es ist ein wirklich einfaches Rezept, wenn Sie einen Roboter haben, es ist natürlich ohne möglich, aber Sie werden mehr Muskelkraft benötigen. Ein weicher Hefeteig, etwas Mandelpulver, um die Feuchtigkeit der Früchte beim Backen aufzunehmen, viele gute Aprikosen und schon ist es geschafft!
3. Hefe.
4. Decken Sie mit dem Mehl zu, dann fügen Sie Zucker, Salz und die Eier hinzu.
5. Etwa 10 Minuten auf niedriger Geschwindigkeit kneten, der Teig sollte homogen werden und sich von den Schüsselwänden lösen.
6. Anschließend die Butter in kleinen Stücken hinzufügen und erneut etwa 10 Minuten kneten, der Teig sollte glatt, elastisch sein und sich von den Seiten der Schüssel lösen.
7. Lassen Sie den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen, dann stellen Sie ihn über Nacht in den Kühlschrank (oder mindestens 2 Stunden, wenn es notwendig ist).
8. Blech.
9. Lassen Sie ihn 30 Minuten gehen, dann bestreuen Sie ihn mit Mandelpulver.
10. Schneiden Sie anschließend die Aprikosen in Hälften und legen Sie sie auf die Brioche.
11. Fügen Sie kleine Stücken Butter hinzu und bestreuen Sie mit Zucker.
12. Backen Sie die Tarte im vorgeheizten Ofen bei 170°C für 30 Minuten.
13. Lassen Sie sie abkühlen und genießen Sie!