

D'Rezept vum Anne's Kitchen senger Aprikos-Lavendel-Taart

Mécht 1 Taart vun 30 cm – Preparatioun: 50 min – Frigo: 1 St. – Schäffchen: 40 Min.

Fir den Deeg:

125g kale Botter
250g Miel
60g Pudderzocker
1 Ee
Zest vun ½ Zitroun
3 lesslöffel kaalt Waasser
Eng Pouz Salz

Fir de Frangipane:

120g Botter, Zëmmertemperatur
120g Zocker
2 Eer
120g gemuelen déck Nëss
4 Téiläffel Miel
4 Téiläffel Lavendelbleien (frësch oder gedrechent)

500g Aprikosen

Fir d'Glasur:

70g Pudderzocker
4 lesslöffel Limettejus
Limettezest

De Botter a Stecker schneiden a mam Miel, Pudderzocker, Zocker, Ee, Zitrounenzest, Waasser an enger Pouz Salz an e Mixer ginn an zu engem Deeg zesummemixen.

Den Deeg zu enger Scheif formen, a Plastik awéckelen a fir 1 Stonn an de Frigo stellen.

Während där Zäit de Frangipane maachen: de Botter mam Zocker cremeg schloen, dann d'Eeër, Nëss, Miel an 3 Téiläffel Lavendel dobäi ginn an alles vermëschen.

D'Aprikosen opschneiden an all Hallschent an 3 Stecker schneiden.

No enger Stonn de Schäffchen op 170°C Umluft erhëtzen. Den Deeg aus dem Frigo huelen an op enger bemielter Aarbechtsfläch dënn ausrullen. An eng gebottert 30 cm Taarteform hiewen an de Buedem puermol mat enger Fourchette apicken.

De Frangipane um Deeg verdeelen, da mat engem weideren Téiläffel Lavendel bestreeën. D'Aprikosen um Frangipane verdeelen an d'Taart fir 40 Minutten am Schäffche baken.

Op enger Hiertchen ofkille loossen. Wann d'Taart bis ofgekillt ass d'Glasur mëschen an iwwert d'Taart verdeelen. Nach e bëssi Limettenzest driwwer reiwen an 1 Stonn festgi loossen éier een d'Taart zerwéiert.