Nestlé HIRZ Hüttenkäse

APRIKOSEN-TARTE

Dauer: ca. 15 Min. und ca. 50 Min. backen
Für eine Form von ca. 24 cm ø, mit Backpapier ausgelegt

Ergibt 8 Stück

- **1 rund ausgewallter Blätterteig**
- **3 EL Paniermehl**
- **600 g Aprikosen, halbiert, evtl. tiefgekühlt, angetaut**
- **200 g HIRZ Hüttenkäse nature**
- **180g Rahm**
- **1 dl Milch**
- **1 Ei, verklopft**
- **2 EL Zucker**
- **2 EL gehackte Pistazien**
- **Puderzucker zum Bestreuen**

1 Blätterteig in eine Kuchenform legen, Ränder einschlagen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Paniermehl darauf streuen.

2 Hüttenkäse mit allen Zutaten gut verrühren, auf dem Teig verteilen, Aprikosen darauflegen. Ca. 50 Min. in der Mitte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens backen.

3 Herausnehmen, abkühlen, mit Pistazien bestreuen, evtl. mit Puderzucker bestäuben.