

# Aprikosen Streusel Tartelette (vegan)

*Im saftig grünen Gras sitzend, lehne ich an dem alten Baum und blicke in dessen reich bestückte Krone. Zwischen den Blättern leuchten vereinzelt kleine, orangegelbe, samtige Schönheiten hervor. Fasziniert von dessen Schönheit, blicke ich wie hypnotisiert in die Krone des Aprikosenbaums.*

## Zutaten

### für den Boden

120 g Dinkelmehl (Type 630) •  
80 g Dinkelvollkornmehl • 30 g  
Zucker • 1/2 TL Zimt • 1/2 TL  
Zitronenabrieb (fein gehackt) •  
100 g Margarine • 80 ml kaltes  
Wasser

## Zutaten

### für den Belag

1-1,2 kg Aprikosen (oder ca.  
24-30 Stück) • 40 g Reissirup •  
2 EL Zitronensaft • 2 Zweige  
Rosmarin (fein gehackt) • 2- EL  
Speisestärke • 30 g Margarine

## Zutaten

### für die Streusel

50 g Dinkelmehl (Type 630) •  
50 g Dinkelvollkornmehl • 50 g  
Zucker • 70 g kalte Margarine  
(Alsan)

## benötigte

### Utensilien

Tartelette Formen Ø am Boden  
von ca. 9-10 cm • Nudelholz

## Zubereitung

Für den Boden Dinkelmehle, Zucker, Zimt, Zitronenabrieb und Margarine in Flöckchen in eine Schüssel geben. 4 EL des kalten Wassers zufügen und mit den Händen kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Bei Bedarf esslöffelweise kaltes Wasser zufügen. Den Teig im Kühlschrank eine halbe Stunde ruhen lassen.

Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tartelette Förmchen mit Margarine austreichen.

Für den Belag die Aprikosen waschen, trocknen, halbieren und entsteinen. Mit Zitronensaft, Reissirup, gehackten Rosmarin und der Speisestärke mischen. Zur Seite stellen.

Für die Streusel Dinkelmehle, Zucker und kalte, harte Margarine in Flöckchen in eine Schüssel geben und mit den Knethaken eines Handrührgeräts kneten bis Streusel entstehen.

Den Teig in 6 gleich große Stücke teilen, jeweils zu einer runden Kugel formen, flach drücken, mit einem Nudelholz ca. 12 cm groß ausrollen und in die Tartelette Formen legen. Die Ränder dürfen gerne etwas überlappen.

Jeweils 6 - 8 halbe Aprikosen (mit so wenig Saft wie möglich) dicht aneinander in die Formen schichten. Margarine Flöckchen und Streusel gleichmäßig über alle Tartelette verteilen. Im Backofen bei 180° C ca. 25-35 Minuten bis sie goldbraun sind auf mittlerer Schiene backen.

