



Aprikosen Pie



 **Arbeitszeit:** Ca. 30
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** 45 Minuten

 1 Pie

 **Schwierigkeit:** Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 1 Mürbteig (selbstgemacht oder gekauft)
- 800g Aprikosen, entsteint und halbiert
- 2 EL Maisstärke
- 1 TL Zimt
- 1 Ei, verquirlt zum Bestreichen

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Tarte-Form mit dem Mürbeteig auskleiden.

Die Aprikosen mit Zucker, Maisstärke und Zimt in einer Schüssel vermengen und in die Tarte-Form füllen.

Mit Streifen aus dem restlichen Mürbeteig ein Gittermuster über die Füllung legen. Das Gitter mit dem verquirlten Ei bestreichen.

Die Tarte etwa 45 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist und die Füllung blubbert.

Vor dem Servieren komplett auskühlen lassen.

Guten Appetit!

