

## Abrikozentaart

### Ingrediënten

- 1 kilo abrikozen
- 400 gram pâte brisée
- 100 gram zachte boter
- 160 gram suiker
- 125 gram amandelpoeder
- 2 grote eieren

### Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Leg het deeg in een vorm en prik er gaatjes in.
3. Meng de amandelpoeder met de boter en 80 gram suiker en voeg er één voor één de eieren aan toe. Giet dit over het deeg.
4. Leg de schoongemaakte en in vieren gesneden abrikozen erop en strooi er nog wat suiker overheen.
5. Zet de taart 40 minuten in de oven. Haal de taart 15 minuten nadat deze de oven verlaten heeft, uit de vorm om op een rooster af te koelen.