AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	25 Min.	Sommer	Schweiz

APRIKOSENWÄHE MIT MANDELMASSE



Rezept: Hausrezept Ana Lang, Uezwil AG - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Wähen können mit verschiedenen Früchten gebacken werden, aber eine mit Aprikosen ist uns die liebste. Gar begeistert sind wir von diesem Blechkuchen mit Mandelmasse. (+30 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Blätterteig	100 g	Mandel-Mus
16	Aprikosen	0.5	Zitrone, Zeste
100 g	Zucker	2	Ei
100 g	Butter	1 dl	Rahm

ZUBEREITUNG

1. Teig auf wenig Mehl rund auswallen. Wähenblech mit Backpapier und Teig auslegen. Boden mit einer Gabel einstechen. Teig nun, bis Guss und Aprikosen bereit sind, kühl stellen.
2. Backofen auf 180° C vorheizen. Für den Guss Zucker und Butter schaumig schlagen, das Mandel-Mus und das verrührte Ei unterrühren.
3. Aprikosen waschen, in Hälften schneiden und Steine entnehmen. Guss zugiessen, Aprikosenhälften auf dem Wähenboden einreihen und nach Belieben mit Zucker bestreuen.
4. Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens 30-35 Min. backen. Wähe vom Blech nehmen und auf Gitter auskühlen lassen.
5. Nach Belieben mit einem Schlag geschlagenem Rahm toppen.

TIPP: Nicht voll ausgereifte Aprikosen stärker zuckern.