

5 Süßspeisen

Rezept 667

Aprikosenkuchen mit Guß
Tarte aux abricots à la crème
Für 1 Stück

Zutaten	Menge
Geriebener Teig	0,3 kg
Haselnüsse, gemahlen	0,05 kg
Aprikosen, frisch	1 kg
Milch	0,2 l
Vollrahm	0,05 l
Eigelb	0,06 kg
Grießzucker	0,08 kg
Butter	0,01 kg
Staubzucker	0,01 kg
Vollrahm	0,1 l

Vorbereitung

- Kuchenblech mit Butter ausstreichen
- Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen
- Rahm schlagen

Zubereitung

- Teig 3 mm dick ausrollen, das Kuchenblech damit auslegen und stupfen
- Mit gemahlene Haselnüssen bestreuen
- Die halbierten Aprikosen ringförmig auf den Teig anordnen
- Bei 230°C anbacken
- Milch, Rahm, Eigelb und Zucker zusammen verrühren
- Nach der halben Backzeit den Guß über die Aprikosen geben
- Fertig backen und auskühlen lassen
- Mit Staubzucker bestäuben und mit Schlagrahm garnieren

Bemerkung

- Auf diese Art können Kuchen mit verschiedenen Früchten zubereitet werden