Zwetschgenkuchen mit einem zarten Vanilleguss

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 1 Std.

Menu: 16.10.2013

Creation: Willy Rufer

Ergibt 4 Stück

Blitz-Mürbeteig:

100 g Mehl 1 Esslöffel Zucker 1 Prise Salz 40 g weiche Butter 2-3 Esslöffel Wasser

Belong:

500 g Aprikosen 40 g geschälte, gemahlene Mandeln 1 dl Milch ½ dl Rahm 1 Ei

1 Ei 1 Esslöffel Vanillezucker 40 g Zucker

Teig: etwa 5 Minuten Füllen: etwa 15 Minuten Backen: 25–30 Minuten Klein, aber so fein wie vom Konditor: Ein Blitz-Mürbeteig wird mit Aprikosenschnitzchen belegt und mit einem zarten Vanilleguss gebacken, Auf die gleiche Weise kann man auch Nektarinen- und Pfirsichtörtchen zubereiten; in diesem Fall die Früchte zuerst schälen, bevor man sie weiterverarbeitet.

- Mehl, Zucker und Salz mischen. Butter und Wasser beifügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt etwa 15 Minuten ruhen lassen (nicht kühl stellen!).
- Inzwischen die Aprikosen halbieren, entsteinen und in dünne Schnitze schneiden.
- Vier Portionen-Wähenbleche von etwa
 10 cm Durchmesser ausbuttern. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 2–3 mm dünn auswallen. 4 Rondellen mit einem Durchmesser von etwa

16 cm ausstechen und die vorbereiteten Förmchen damit auslegen. Die Mandeln auf den Teigböden verteilen. Die Aprikosen dekorativ darauf anordnen.

Die Aprikosentörtchen im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille während 10 Minuten backen.

Inzwischen Milch, Rahm, Ei, Vanillezucker und Zucker verrühren.

Den Vanilleguss nach 10 Minuten Backzeit über die Aprikosen verteilen. Die Törtchen nochmals 15–20 Minuten backen.

1/1