

Aprikosenschnitten



Zutaten:

- 700 g Mehl
- 150 g Puderzucker
- 3 Eier
- 250 g Butter
- 50 g Sahne
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Kg Aprikosen
- 100 g Zucker
- Abrieb und Saft eine Bio-Zitrone
- Mark einer Vanillestange oder ½ TL Vanillepulver oder Vanilleextrakt
- 5-6 EL Semmelbrösel
- eine Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

Die Eier trennen. Die Eigelbe, Sahne, Puderzucker und Vanillemark mit einem elektrischen Rührgerät 5 Minuten schaumig aufschlagen.

Das Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Schüssel sieben.

Nun die kalte Butter in 1 cm große Würfel schneiden. Die Butterwürfel mit dem Mehlgemisch schnell verkneten (oder in einem Mixer kurz mixen).

Die Mehl-Butterbrösel mit der aufgeschlagenen Eigelbmischung verkneten. Eine Teigkugel formen und diese in zwei Teile schneiden. Beide Teile eine halbe Stunde im Kühlschrank kühlen.

Für das Aprikosenmus die Aprikosen halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Danach die Aprikosenstücke mit 2 EL Wasser, 100 g Zucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft kochen, bis die Aprikosen zerfallen. Anschließend mit dem Pürierstab pürieren und kalt werden lassen.

Jede Teigkugel zu einem ca. 0,5 cm dicken Kreis (oder Rechteck) auswalzen (Nudelholz).

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und einfetten.

Auf das Backpapier eine Teighälfte legen.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz halbfest schlagen.

Das geschlagene Eiweiß nun auf den Teigboden verstreichen und mit Semmelbröseln bestreuen. Darauf das Aprikosenmus verteilen und mit der zweiten Teigplatte abdecken.

Den Ofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Kuchen ca. 45 Minuten backen. Den Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.

Vor dem Servieren in gleichmäßige Schnitten schneiden und mit Puderzucker bestäuben.