

Aprikosen-Wähe



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

BACKEN: ca. 40 Minuten

FÜR 4 Personen

Backblech von ca. 30 cm Ø

1 rund ausgewallter Blätterteig

BELAG

5 EL gemahlene Mandeln

850 g Aprikosen, geviertelt

2 EL Zucker

GUSS

0,5 dl Milch

1 dl Rahm

1 Ei

1 TL Maisstärke

1 TL Kardamompulver

2 EL Zucker

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

ZUBEREITEN Teig mitsamt Papier in das Backblech legen. Papier am Rand kürzen. Teig mit einer Gabel dicht einstechen.

BELAG Teig mit den Mandeln bestreuen. Aprikosen darauf verteilen, mit Zucker bestreuen.

BACKEN Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen.

GUSS Alle Zutaten verrühren, über die Früchte giessen, 20 Minuten fertig backen. Herausnehmen, abkühlen lassen.