



Aprikosen- wähe

Backofen: 180° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: ca. 45 min
Zubehör: runde Ofenhexe

Zutaten:

Teig:

50 g Mandeln
150 g weiche Butter
100 g brauner Zucker
3 Eier
150 g Weizenmehl Typ 550
1 TL Backpulver

1 Dose Aprikosen (490 g Abtropfgewicht)

Guss:

40 g Zucker
200 g Crème fraîche
2 Eigelb

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Runde Ofenhexe leicht fetten.

Aprikosen in einem Sieb abtropfen lassen.

Für den Teig Mandeln im Thermomix 10 sek / Stufe 8 zerkleinern.
Butter, Zucker und Eier zufügen und alles 3 min / Stufe 3 verrühren.

Mehl und Backpulver zufügen und 20 sek / Stufe 3 unterrühren.

Teig in die vorbereitete runde Ofenhexe füllen und mit dem kleinen Streicher gleichmäßig verteilen und glattstreichen.

Abgetropfte Aprikosenhälften auf dem Teig verteilen.

Mixtopf spülen und gut trocknen.

Zucker 10 sek / Stufe 10 pulverisieren.

Crème fraîche und Eigelb zufügen und 2 min / Stufe 4 verrühren.

Guss über den Aprikosen verteilen und die Wähe im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 45 min backen.

