



Aprikosencremekuchen

DESSERT FÜR 6 PERSONEN
FÜR 1 BLECH À 24 CM Ø

200 g Mehl
150 g Zucker
120 g Butter, kalt
ca. 3 EL Wasser
Hülsenfrüchte zum Blindbacken
2 Vanilleschoten
3 Eigelb
0,5 dl Milch
2 dl Rahm
250 g Aprikosen
2 Zweige Pfefferminze

1. Mehl und $\frac{1}{3}$ des Zuckers in eine Schüssel geben. Butter in Flocken dazu-schneiden, zwischen den kalten Händen krümelig reiben. Wasser dazugeben, al-les rasch zu einem Teig verkneten. Auf Backpapier auf Blechgrösse auswallen. Teig samt Papier ins Blech legen. Mit einer Gabel einstechen, ca. 20 Minuten kühl stellen. Backofen auf 180 °C vor-heizen. Teigboden mit Backpapier belegen. Mit Hülsenfrüchten beschweren und ca. 30 Minuten blind backen. Nach ca. 15 Minuten Beschwerung samt Papier entfernen und den Teig weitere 15 Mi-nuten fertig backen.

2. Inzwischen Vanilleschoten längs hal-bieren, Mark herauskratzen. Mark, Ei-gelbe, Milch und die Hälfte des restlichen Zuckers mischen. Über dem heissen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse bindet und eine cremige Konsistenz hat. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Masse weerschlagen, bis sie kalt ist. Rahm steif schlagen, unter die Masse heben und kühl stellen. Aprikosen hal-bieren, Stein entfernen. Früchte in Wür-felchen schneiden. Restlichen Zucker in einer Pfanne caramelisieren. Apriko-sen dazugeben, ca. 3 Minuten köcheln lassen. Sauce auskühlen lassen. Vanille-creme in den Teig füllen. Aprikosensauce darüberträufeln und die Creme damit marmorieren. Pfefferminze hacken, über den Kuchen streuen und servieren.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten
+ ca. 30 Minuten Blindbacken
Pro Person ca. 8 g Eiweiss, 33 g Fett,
54 g Kohlenhydrate, 2300 kJ/550 kcal