

Aprikosen-Gratin

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 25 Minuten

Gratinieren: ca. 30 Minuten

1 Pieform oder Backblech von ca. 30 cm Ø

Butter für die Form

ca. 250 g Einback

30–40 g Butter, weich,
zum Bestreichen

400–500 g Aprikosen, entsteint,
halbiert

1½ EL Zitronensaft

2 EL Zucker

Guss:

2 dl Buttermilch nature

1,8 dl Rahm

2 Eier

3 EL Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

1 Vanillestängel,
ausgeschabtes Mark

1 TL Zimtpulver, nach Belieben

2 EL Mandelblättchen

1–2 EL Zucker

1 Einback in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auf einer Seite mit Butter bestreichen. Aprikosen mit Zitronensaft und Zucker mischen. Einback und Aprikosen in die ausgebutterte Form schichten.

2 Guss: Alle Zutaten verrühren, über den Gratin giessen. Mandelblättchen und Zucker darüberstreuen.

3 Im unteren Teil des auf 210 °C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten gratinieren. Gegen Ende der Backzeit evtl. mit Alufolie bedecken. Warm oder ausgekühlt servieren. Nach Belieben Sauer Milch oder sauren Halbrahm dazu servieren.

VORBEREITEN

■ Einback ½ Tag im Voraus mit Butter bestreichen, zugedeckt beiseite stellen. Aprikosen ½ Tag im Voraus rüsten, mit Zucker und Zitronensaft gemischt zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Guss vorbereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

REZEPTE: SILVIA ERNE-BRYNER; FOTOS: DENNIS SAVINI; STYLING: IRÈNE DE GIACOMO;
FOTOGRAFIERT BEI FAMILIE WÄBER SARBACH AUS ERLINSBACH AG

