

Rezept

Aprikosenwähe

Ein Rezept von Aprikosenwähe, am 08.06.2023

Zutaten

250 g Mehl	½ Würfel Hefe (20 g)
125 ml lauwarme Milch	50 g Zucker
30 g weiche Butter	1 TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
1 Prise Salz	Mehl zum Verarbeiten
Fett für die Form	750 g reife Aprikosen
½ Vanilleschote	3 Eier
300 g Naturjoghurt	75 g Zucker
150 g Aprikosenkonfitüre	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Spring- oder Tarteform von 28 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit etwas Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.
2. Übrige Milch, restlichen Zucker, Butter, Zitronenschale und Salz zum gegangenen Vorteig geben. Zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig kräftig kneten, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Teig ca. 45 Min. an einem warmen Ort bis zur doppelten Größe gehen lassen.
3. Inzwischen für den Belag Aprikosen häuten. Früchte halbieren und entsteinen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark mit Eiern, Joghurt und Zucker verrühren.
4. Backofen auf 200° vorheizen. Den gegangenen Teig kräftig durchkneten. Die Form einfetten. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auf Größe der Form ausrollen und hineinlegen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Den Teigboden mit Hilfe eines Esslöffels mit der Hälfte der Aprikosenkonfitüre bestreichen.
5. Aprikosen auf Teigboden verteilen, Guss darüber geben. Den Kuchen im Ofen (unten, Umluft 180°) 30-35 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann mit restlicher Aprikosenkonfitüre bestreichen.