Fruchtwähe



Nach einem Rezept von Betty Bossi

für 1 rundes Backblech von ca. 28 cm Ø

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 200 | g | Mehl |  |
| 0.5 | TL | Salz | in einer Schüssel mischen |
| 75 | g | Butter, kalt | in Stücke schneiden, beigeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben |
| 1 | dl | Wasser | dazugiessen, glatten Teig zusammenfügen, nicht kneten  Teig flach drücken, ca. 30 Min. zugedeckt kühl stellen  Teig auf wenig Mehl rund auswallen, ins vorbereitete Blech legen. Teigboden mit einer Gabel einstechen |
| 3 | EL | gemahlene Mandeln | auf dem Teigboden verteilen |
| 750 | g | Aprikosen | halbieren, entsteinen, mit der Schnittfläche nach oben auf die Mandeln legen |
| 2 | EL | Zucker | darüber streuen |
| 1 | dl | Milch |  |
| 1 | dl | Halbrahm |  |
| 1 |  | Ei |  |
| 1 | TL | Maizena |  |
| 2 | TL | Zucker | alles gut verrühren, über die Aprikosen giessen  Backen: ca. 40 Min. auf der untersten Rille des Ofens. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Varianten: | | * statt Aprikosen Zwetschgen, Kirschen, Äpfel oder Rhabarber verwenden * statt frische Aprikosen tiefgekühlte Früchte verwenden, diese direkt gefroren auf den Teig legen, nicht zuckern, dafür für den Guss 4 anstatt 2 EL Zucker verwenden. * laktosefrei: laktosefreie Milchprodukte verwenden | |