

Zubereitung

DÖRRAPRIKOSEN-RAHMFLADEN

Ergibt 8 Stück

Zum Vorbereiten/ gut haltbar/ einfach

Zubereitungszeit: 40 min

Backen: 40 min





Zutaten

DÖRRAPRIKOSEN- RAHMFLADEN

1 runder Dinkel-Kuchenteig, ausgewallt

Füllung

500 gr süsse Dörraprikosen

70 gr Zucker

3 dl Multivitamin-Fruchtsaft

1 Vanillestengel, ausgekratzt

Guss

150 gr Crème Fraîche

2 dl Vollrahm (Vollfettsahne)

2 Eier, verquirlt

1, 1/2 EL Zucker

etwas Vanillepaste

Fertigstellen

4-5 Thymianzweig

Werkzeug

Tarte-oder Wähenform von 28 cm Ø

Mixer oder Pürrierstab



1. Den Teig in die gefettete und bemehlte Form auslegen. Mit einer Gabel dicht einstechen. Bis zum weiteren Gebrauch in den Kühlschrank geben.
2. Die Dörraprikosen mit allen Zutaten der Füllung in eine hohe Pfanne geben. Auf mittlerer Stufe 20 min köcheln lassen. Danach fein pürieren.
3. Alle Zutaten für den Guss in ein Massbecher geben und gut verquirlen.
4. Nun das leicht abgekühlte Aprikosenmus auf dem Teigboden verstreichen. Den Guss darüber giessen.
5. Backen: Im vorgeheizten Ofen bei **190 Grad** / 40 min / unterste Rille.
6. Nach dem Backen den Fladen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Info: Dieser Schweizer Klassiker, dem ich ein neues Kleid verpasst habe, schmeckt unglaublich lecker! Er hält sich im Kühlschrank gelagert gut 3-4 Tage frisch.

Gutes Gelingen, eure

Helinda K.



KUCHEN/DESSERT

Rezept von Belinda Kern