



T E T T N A N G

hat was...

APRIKOSENTORTE MIT KRUSTE

Mürbteig
1000 – 1200g Aprikosen aus der Dose
250g gehackte Mandeln
¼ ltr. süßer Rahm
125g Süße Brösel
125g Zucker
1 Kaffeelöffel Zimt
200g feingeschnittene Butter

Eine gebutterte, mit Mürbteig ausgelegte Form leicht mit Semmelbrösel ausstreuen.

Darauf die eingemachten Aprikosen legen.

Die gehackten Mandeln mit dem süßen Rahm vermischen und beides über die Aprikosen streuen.

Nun die Brösel mit Zucker und Zimt mischen und dies dick über den Kuchen streuen.

Zum Schluss noch die geschnittene Butter dicht auf die Bröselmischung legen.

Bei 180° ungefähr 1 Stunde Backzeit.



Torte von Aprikosen in einer Kruste

Sind es frische Aprikosen, so werden sie von einander geschnitten. Von ein halb Pfund geläutertem Zucker gibt es eine Torte für 8 Personen. Man läutert den Zucker mit einem halben Schoppen Wasser, kocht die verschnittenen Aprikosen, schneidet von einer halben Zitrone die Schale klein, klopft die Steine aus, schält die Kerne derselben aus heißem Wasser, verstoßt sie klein und lässt sowohl dies als die Zitronenschalen mit den Aprikosen aufkochen. Wenn sie weich und kurz aufgekocht sind, legt man sie auf eine Blatte und lässt sie kalt werden. In ein zuvor mit Butter bestrichenes Potageblech wälft man von gutem Butter oder Weinbachteteig einen Boden, der bis an den halben Rand geht, legt die abgekühlten Aprikosen darein, vermengt einen Vierling geschälten und mit Süßem Rahm grob gestoßenen Mandeln, am Riebeisen feingerieben Milch oder anderes mürbes Brod mit einer starken handvoll gestoßenen Zucker und einem Kaffeelöfflein Zimmet, streut dies dick über die Torte, thut etwas feingeschnittenen Butter darauf, und backt so in einem nicht heißen Ofen. Es kann auch ein Gitter von Teig darüber gelegt und von eingemachten Aprikosen eine Torte auf diese Art gemacht werden.