



## Aprikosenwähe

Ein Wähe oder doch eher eine Torte? Wo liegt der Unterschied? Vielleicht beim Guss? Ich hab Quark, Ei und Rahm dazu verwendet und den Guss mit etwas Maizena gebunden, also eine eher feste Füllung. Zudem ist der Boden mit einer guten Menge gemahlener Haselnüsse belegt. Also eher eine Torte. Alles sehr gut, nur die Hauptdarsteller, die Aprikosen, haben etwas versagt. Sie waren zwar reif und schön anzusehen, aber von dürrtigem Geschmack, halt so, wie sie zu oft angeboten werden.

### Zutaten (Rundform ø 22cm)

Süsser Mürbeteig:

Das Rezept von da

Belag:

500g reife Aprikosen  
100g gemahlene Haselnüsse  
1Ei Kristallzucker

Guss:

0,5dl Vollrahm  
1,5dl Quark halbfett  
1 Ei  
5g Vanillezucker  
10g Kristallzucker  
1/2Tl Maizena

### Zubereitung

Teig auswallen, ins Backblech legen und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Maizena in ca. 0,5 kaltem Wasser auflösen. Alle Zutaten für den Guss dazugeben und

mit dem Schwingbesen gut verrühren.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einer Gabel dicht einstechen. Mit den Haselnüssen bestreuen und mit den Aprikosenschnitzen belegen. Aprikosen mit etwas Zucker bestreuen.

Die Aprikosen hab ich der Länge nach in 6 Schnitze geschnitten.

Mit einem Löffel Guss darüber verteilen.

Im unteren Drittel des auf 220° vorgeheizten Backofen 40 Minuten backen.

Sobald die Wähe nicht mehr ganz heiss ist, zum weiteren Auskühlen auf ein Gitter legen, damit der Teig schön mürbe bleibt.



*Aprikosen, Guss und Haselnuss*



