

# Zwetschkuchen mit einem zarten Vanilleguss

---

Zwetschkuchen mit einem zarten Vanilleguss

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 1 Std.

Menu: [16.10.2013](#)

Creation: [Willy Rufer](#)

Ergibt 4 Stück

## Blitz-Mürbeteig:

100 g Mehl

1 Esslöffel Zucker

1 Prise Salz

40 g weiche Butter

2–3 Esslöffel Wasser

## Belag:

500 g Aprikosen

40 g geschälte, gemahlene Mandeln

1 dl Milch

½ dl Rahm

1 Ei

1 Esslöffel Vanillezucker

40 g Zucker

Teig: etwa 5 Minuten

Füllen: etwa 15 Minuten

Backen: 25–30 Minuten

Klein, aber so fein wie vom Konditor: Ein Blitz-Mürbeteig wird mit Aprikosenschnitzchen belegt und mit einem zarten Vanilleguss gebacken. Auf die gleiche Weise kann man auch Nektarinen- und Pfirsichtörtchen zubereiten; in diesem Fall die Früchte zuerst schälen, bevor man sie weiterverarbeitet.

1 Mehl, Zucker und Salz mischen. Butter und Wasser beifügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt etwa 15 Minuten ruhen lassen (nicht kühl stellen!).

2 Inzwischen die Aprikosen halbieren, entsteinen und in dünne Schnitze schneiden.

3 Vier Portionen-Wähenbleche von etwa 10 cm Durchmesser ausbuttern. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

4 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 2–3 mm dünn auswallen. 4 Ronden mit einem Durchmesser von etwa

16 cm ausstechen und die vorbereiteten Förmchen damit auslegen. Die Mandeln auf den Teigböden verteilen. Die Aprikosen dekorativ darauf anordnen.

5 Die Aprikosentörtchen im 200 Grad heißen Ofen auf der zweituntersten Rille während 10 Minuten backen.

6 Inzwischen Milch, Rahm, Ei, Vanillezucker und Zucker verrühren.

7 Den Vanilleguss nach 10 Minuten Backzeit über die Aprikosen verteilen. Die Törtchen nochmals 15–20 Minuten backen.