

Aprikosenkuchen meringuiert

Zutaten für 26 cm Springform

Mürbeteig

300	g	Mehl
150	g	Butter, zimmerwarm
80	g	Zucker
1	Beutel	Vanillezucker
½	TL	Salz
1		Ei
½	dl	Milch

Alle Zutaten gut durchkneten, Teig in Folie einwickeln und 30 Minuten kühl stellen.

Fruchtkuchen

3	EL	Aprikosenkonfitüre
3	EL	Haselnüsse, gemahlen
400	g	Aprikosen

Springform mit Backpapier auslegen. Die Hälfte des Mürbeteiges gleichmässig am Boden verteilen.

Mit dem restlichen Teig einen 3 cm hohe Rand formen.

Erwärmen, pürieren und auf dem Kuchenboden verteilen.

Auf Teigboden verteilen.

Waschen, halbieren und mit der Wölbung nach unten auf den Teigboden setzten.

Guss

3		Eigelbe
200	g	Crème fraîche
2	EL	Zucker
1	Beutel	Vanillezucker

Zutaten gut verrühren und den Guss über die Aprikosen geben. Aprikosen sollten bedeckt sein.

Fertigstellen

3		Eiweisse
1	Prise	Salz
2	EL	Zucker

Kuchen auf der untersten Rille bei 200°C ca. 30 Minuten backen.

Eiweiss sehr steif schlagen.

Zucker langsam unter den Eischnee schlagen.

Meringage gleichmässig auf dem Kuchen verteilen und diesen in der Mitte des Ofens bei 180°C Oberhitze ca. 15 Minuten meringuieren.

Herausnehmen, etwas abkühlen. Formenrand entfernen, auf ein Gitter schieben, auskühlen.

