

Aprikosen - Rührteig mit Meringue

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

RUEHRTEIG

150	Gramm	Butter
130	Gramm	Zucker
2		Eigelb
1		Zitrone; abgeriebene Schale
1	Spur	Salz
150	Gramm	Weissmehl

BELAG

1	kg	Aprikosen
2	Essl.	Zucker

MERINGUE

2		Eiweiss
1	Spur	Salz
90	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

Butter, Zucker und Eigelbe schaumig schlagen, Zitronenschale und Salz begeben. Mehl zufügen und rasch zu einem halbflüssigen Teig verrühren (nicht schlagen!). Die Springform befetten (oder mit Backpapier auskleiden), Teig hineingeben und glattstreichen. Die Form für mindestens 15 Minuten kühl stellen. Backofen auf 200°C vorheizen. Aprikosen halbieren, entsteinen, dann die Hälften nochmals halbieren. Aprikosen auf den Teig verteilen.

Kuchen während 30 bis 35 Minuten im unteren Drittel des auf 200°C vorgeheizten Ofens vorbacken. Inzwischen Eiweisse mit dem Salz zu Schnee schlagen, unter weiterverrühren nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen, bis die Masse fest und glänzend ist. In einen Spritzsack füllen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Meringue darauf spritzen. Zurück in den Ofen geben und weitere 15 bis 20 Minuten backen, bis die Meringue leicht zu bräunen anfängt. Vor dem Servieren auskühlen lassen.