

# Aprikosen - Torte

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Torte

Zutaten für: 1 Keine Angabe

## ZUTATEN

---

200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
75	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1		Eigelb
100	Gramm	Butter

## BELAG

---

100	Gramm	Abgezogene, gemahlene Mandeln Oder Haselnüsse
100	Gramm	Zucker
1/8	Ltr.	Süße Sahne
1		Eiweiß

## SONSTIGES

---

1/2-3/4	kg	Aprikosen Halbe, geschälte Mandeln
---------	----	---------------------------------------

### Anleitung:

Aus den Zutaten einen Mürbeteig kneten und in einer Springform hochdrücken. Die Aprikosen halbieren und entsteinen (sollten frische und nicht aus der Dose sein). Restliche Zutaten für den Belag vermischen und auf den Teig geben. Die halbierten Aprikosen mit den Innenflächen nach oben auf den Teig drücken, halbe, geschälte Mandeln in die Aprikosen drücken und mit abgeriebener Apfelsinenschale bestreuen. Bei 200°C ca. 60 min. backen.