



Aprikosenwähe

von Julia Kälin

Mengen für 10 Personen

550 g Mehl	! Saphira ! Mehl mit Butter, Salz und Wasser verkneten bis homogen. Theoretisch kaltstellen (optional)
* 5 g Salz	
220 g Butter	Kalt, in Stückchen
1.1 dl Wasser	
1.3 kg Aprikosen	Entkernen und in 6tel- oder 8tel-Schnitze schneiden. Werden als letztes auf dem Teigboden verteilt
30 g Butter	Ofen vorheizen auf 200°C Umluft. Blech einfetten, Teig bisschen vorformen und auf dem Blech auswallen (ca. 2 cm Rand hochziehen).
150 g Haselnüsse gemahlen	auf den Teigboden streuen
4.0 Stück Eier	Gusszutaten verrühren und über Teig und Nüsse giessen.
5.6 dl Milch	! Saphira !
100 g Zucker	Evtl. einen Teil mit Vanillezucker ersetzen
	Auf unterster Rille in den vorgeheizten Ofen, 35-40 min backen, rausnehmen, abkühlen lassen und gut.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Rezept "für 10 Personen" entspricht einem Blech à ca. 40 x 32 cm. Bei 24 Personen entspricht das Stückchen à ca. 8 x 6,5 cm.