

# Aprikosen-Wähe

## Für zwei Personen

300 g Aprikosen	1 Pkt. Blätterteig	2 EL geriebene Mandeln
2 Eier, klein	1 Prise Nelkenpulver	1 EL Zucker
1 Pkt. Vanillezucker	120 ml süße Sahne	60 ml Milch

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Kuchenblech mit dem Blätterteig belegen. Darauf die Mandeln streuen und mit einer Gabel den Teig einstechen. Die Aprikosen waschen, vierteln und kranzförmig von außen nach innen auf den Teig legen. Die Wähe in den Ofen geben und zehn Minuten vorbacken. Die süße Sahne mit der Milch, den Eiern, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Nelkenpulver gründlich verquirlen. Nun den Guss auf die Wähe gießen und 20 Minuten backen bis der Guss fest und schön gebräunt ist. Die Aprikosenwähe auf den Tellern anrichten und servieren.

Karin Kühn am 05. Dezember 2013