

Filoteig-Tasche mit Aprikosen-Zimt-Füllung

Für zwei Personen

Für die Filo-Tasche:

4 Platten Filoteig	1 TL weiße Sesamsaat	1 TL schwarze Sesamsaat
2 EL Puderzucker	1 EL Zucker	3 TL Zimtpulver
2 EL Butter		

Für die Füllung:

6 Aprikosen	1 EL Butter	3 EL Zucker
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 TL Honig	1 TL Zimtpulver

Für die Zimt-Sahne:

125 g geschlagene Sahne	1 Orange, 1 EL Abrieb	1 EL Zucker
1 TL Zimtpulver		

Für die Filo-Tasche:

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Tarteförmchen einfetten. Butter im Topf schmelzen, 3 Filoblätter mit Butter bestreichen. Mit Butter, Zucker und Zimt bestreuen.

Den Teig zurechtschneiden, auf die Auflaufform legen und in die Ecken drücken. Sobald die Füllung fertig und eingefüllt ist, die Tasche verschließen.

Mit der übrigen Butter bestreichen.

Für die Füllung:

Die Zitrone halbieren und Saft auspressen. Butter in einer Pfanne aufschäumen. Aprikosen halbieren, vom Stein schneiden und dazugeben. Mit Zucker bestreuen, karamellisieren lassen, kräftig umrühren und dann mit dem Zitronensaft ablöschen.

Einkochen lassen und zum Schluss Zimt dazugeben. In das Auflaufförmchen füllen und etwa 12 Minuten im Ofen backen. Den Ofen ausschalten, mit Puderzucker und Sesam bestreuen und im noch warmen Ofen ruhen lassen.

Für die Zimt-Sahne:

Die Orangenschale abreiben. Sahne in einer Schüssel mit dem Handrührgerät steif schlagen. Zucker, Orangenabrieb und Zimt in einer Schüssel mischen und unterheben.

Die Filoteig-Tasche mit Aprikosen-Zimt-Füllung auf Tellern anrichten und servieren.

Elisa Dörr am 07. September 2017