

Vanille-Küchlein mit Aprikosen-Glasur und Waldbeeren

Für zwei Personen

Für den Kuchen:

1 Blätterteigrolle	125 ml Sahne	125 ml Milch
3 Eier, Eigelb	75 g Zucker	20 g Mehl
1 EL Butter	1 Vanilleschote	

Für die Glasur:

1 EL Aprikosengelee	1 EL Puderzucker	1 Zitrone
---------------------	------------------	-----------

Für die Waldbeeren:

Brombeeren	Himbeeren	Heidelbeeren
2 EL Zucker	1 Zitrone	1 EL Obstler

Für den Kuchen:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Blätterteig mit einem Servierring ausstechen, Muffinformen mit etwas Butter fetten und Blätterteig in die Formen legen.

Mark aus der Vanilleschote kratzen. Eier trennen und Eigelbe in eine Rührschüssel geben. Sahne, Milch, Zucker, Vanillemark und Mehl mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verrühren. Sahnemasse in die Blätterteigmulden füllen und für 20 Minuten in den Ofen geben.

Für die Glasur:

Zitrone auspressen. Gelee mit Puderzucker und etwas Zitronensaft glatt rühren und die gebackenen Küchlein damit bestreichen.

Für die Waldbeeren:

Beeren vorsichtig waschen und trockentupfen. Zitrone auspressen und Beeren mit etwas Saft beträufeln. Mit Zucker und Obstler abschmecken.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Liane Malbert am 06. September 2018