



Aprikosen-Mascarpone-Schnitten

Bewertungen



Stimmen: 112

Zubereitungszeit

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten

Backzeit: ca. 25 Minuten

Kühlzeit: ca. 1-2 Stunden

Menge

Zutaten

Teig

- 100 g Butter
- 1 Prise Salz
- 200 g AURORA Bestes Korn Dinkel-Mehl Type 630
- 5 Eier (Größe M)
- 1 Messerspitze Backpulver

Füllung

- 400 g Aprikosen (Dose)
- 500 g Mascarpone
- 250 g Joghurt
- 100 g Zucker
- Saft von 1 Zitrone
- 6 Blatt weiße Gelatine



Zubereitung

250 ml Wasser mit Butter und Salz aufkochen. Das Mehl zufügen, zu einem Kloß rühren und abbrennen. Eier und Backpulver unterrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30x40 cm) verstreichen. Auf mittlerer Schiene etwa 25 Minuten backen. Herdeinstellung: siehe unten.

Ausgekühlte Brandteigplatte in 4 Streifen (30 cm Länge) schneiden. Eine Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen und einen Teigstreifen hineinlegen. 200 g Aprikosen pürieren. Mascarpone, Joghurt, Zucker, Zitronensaft und Aprikosenpüree verrühren. Ausgedrückte Gelatine auflösen und unter die Creme rühren.

Außerdem

Puderzucker

Restliche Aprikosen klein schneiden, untermischen. Creme und Teigstreifen im Wechsel in die Form schichten, mit einem Teigstreifen abschließen. 1-2 Stunden kühl stellen. Mit Puderzucker bestäuben.

Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd: 225 °C

Umluftherd: 200 °C

Gasherd: Stufe 4-5