

Aprikosenwähe mit karamellisierten Pistazien

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Der badisch, elsässisch Quiche, saisonal immer ein Genuss

Zutaten

- Für eine 28 cm große Tarte Form:
- 150 ml Milch
- 300 g Mehl, gesiebt mit 1 Prise Salz gemischt
- ½ Würfel Hefe, zerbröckelt
- 200 g Zucker
- 100 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 9 - 10 große, reife Aprikosen, entkernt, halbiert
- Mark von 2 Vanilleschoten
- 4 ganze Eier
- 2 Eigelb
- 400 g Schmand, saure Sahne oder Creme fraiche
- 1 El Speisestärke, angerührt
- 1 Tl Zitronenabrieb
- 3 El Semmelbrösel
- 1 El Aprikosenkonfitüre
- 50 g Pistazienkerne mit etwas Zucker karamellisiert, grob gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hefe in eine kleine Mulde des Mehls bröckeln und mit etwas warmer Milch übergießen. Mit etwas Mehl und 1 Tl Zucker zu einem kleinen Vorteig vermengen und zunächst an einem warmen Ort 20 min. abgedeckt „aufgehen“ lassen.

Schritt2

Dann mit den Knethaken, die Butter, den restlichen Zucker und Milch zu einem glatten Teig mengen, bis er Blasen wirft.

Schritt3

Heraus nehmen und mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kräftig durchkneten. Zu einer Kugel formen und wieder abgedeckt 50 - 60 min. an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

Schritt4

Den Backofen auf 200 ° C vor heizen, mit Umluft genügen 180 ° C.

Schritt5

Den Teig rund ausrollen, der gefetteten Tarte Form anpassen und den Rand hoch ziehen, etwas andrücken.

Schritt6

Mit der erwärmten Aprikosenkonfitüre einstreichen, darüber die Semmelbrösel streuen, die halbierten Aprikosen dicht an dicht verteilen.

Schritt7

Die Eier mit dem Zucker cremig schlagen, Speisestärke, den Schmand, Vanillemark und Zitronenabrieb dazu geben. Gleichmäßig verteilen, glatt streichen und auf der 2. Schiene von unten 35 - 40 min. backen.

Schritt8

In einer kleinen Stielpfanne die Pistazienkerne mit 1 El Zucker goldgelb karamellisieren, abkühlen und grob hacken; auf der fertig gebackene Aprikosen Wähe verteilen.

Schritt9

Rezeptart: Badisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aprikosenwaehe-mit-karamellisierten-pistazien/>