



Gefüllte Aprikosen Wan - Tans mit luftiger Vanillesahnesoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fruchtig, knusprig, mit Filot - Teig schnell gemacht

Zutaten

- Für die Aprikosen Wan-Tans:
- 12 Stück aufgetaute Wan -Tan oder Filot-Teig Blätter aus den Asia-Laden
- 1 Eigelb
- 250 g frische Aprikosen in Stücken
- 2 El Weißwein
- 2 El Zucker
- Pflanzenöl zum Ausbacken
- Für die hausgemachte Vanillesahnesoße:
- 300 ml Milch
- 100 ml geschlagene Sahne
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 El Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 1 Tl Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die entkernten, in kleine Würfel geschnittenen Aprikosen mit dem Zucker und 2 El Weißwein 5 - 6 min. dünsten lassen.

Schritt3

Kurz halten, ev. leicht mit Speisestärke "sämig" binden, abkühlen lassen.

Schritt4

Die aufgetauten Wan Tan Blätter auslegen, zunächst gänzlich mit Wasser, mittels eines Pinsels bestreichen. Danach die Ränder mit dem verquirlten Eigelb bestreichen.

Schritt5

In die Mitte jeweils 2 Tl der Füllung geben und diagonal so einschlagen, so dass ein Dreieck entsteht.

Schritt6

Die Ränder gut andrücken und In 180° C heißem Pflanzenöl geben.

Schritt7

3 - 4 min. goldbraun backen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt8

Die hausgemachte Vanillesahnesoße:

Schritt9

Die Milch mit dem Zucker dem Vanillemark und den Schoten erhitzen, etwas ausziehen lassen, die Schoten wieder entfernen.

Schritt10

Das Eigelb und die Stärke mit etwas Milch verquirlen und zu der kochen heißen Milch geben.

Schritt11

Noch einmal kurz für 1 min. aufs Feuer, ständig rühren, aber nicht mehr kochen lassen.

Schritt12

Auskühlen, kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die Aprikosen Wan-Tans mit Puderzucker einstäuben und mit der schaumigen

Schritt15

Vanillesahnesoße anrichten.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** aprikosen, Vanillesoße, wan tan

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellte-aprikosen-wan-tans-mit-luftiger-vanillesahnesosse/>