

Der traditionelle Walliser Aprikosenkuchen

Zutaten

1 rund ausgerollter Teig, 26 cm Durchmesser
60 g geriebene Mandeln
600-800 g Aprikosen Marke Wallis, halbiert und entsteint
3 Eier
50 g Zucker
3 dl Rahm/Sahne
1 Briefchen Vanillepulver
60 g Aprikosenglasur
50 g geröstete Mandelblättchen

Zubereitung

1. Die Form mit Butter einfetten, den Teig in die Form legen, mit einer Gabel ein paar Mal einstechen. Teigboden gleichmässig mit den geriebenen Mandeln bestreuen. Im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
2. Backofen auf 190°C vorheizen
3. Teigboden mit den Aprikosenhälften belegen. Form auf der untersten Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben, Aprikosenkuchen bei 190°C 20 Minuten backen.
4. Eier, Zucker, Rahm und Vanillepulver verquirlen. Guss in die Zwischenräume giessen. Den Aprikosenkuchen nochmals 20 Minuten backen. Glasur erwärmen, Kuchen glasieren, mit Mandelblättchen bestreuen.

Tipp: Der Aprikosenkuchen schmeckt am besten, wenn er noch leicht warm ist.

