



Walliser Aprikosenkuchen à la Lukas

Zutaten für 8 Personen 650 g Blätterteig vom Beck
 900 g Walliser Aprikosen
 Butter

Kuchenguss 4 Eier
 100 g Zucker
 2 EL Vanillezucker
 5 dl Vollrahm
 Kristallzucker

Zubereitung

Die Aprikosen gut waschen und entsteinen. Ein Kuchenblech, 30 cm oder rechteckig, leicht bebuttern und mit dem aus-gewallten Kuchenteig (2–3mm) auslegen. Den Boden mit einer Gabel einstechen (stupfen), anschliessend gleichmässig mit den Aprikosen belegen. Für den Guss, die Eier in einer Schüssel verquirlen, Zucker, Vanillezucker begeben, den Rahm hinzufügen und alles gut verrühren. Darauf achten, dass sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Backofen auf 230 °C vorheizen. Den Guss über die Aprikosen giessen und den Kuchen bei 210 °C ungefähr 40 Minuten backen. Nach dem Backen mit wenig Kristallzucker überstreuen, erkalten lassen.

Tipp : Mit kühlem, geschlagenem und leicht gesüsstem Rahm servieren.



Tradition geniessen

Backstube/Verkauf: Hinterbergstr. 15, 6330 Cham, Tel. 041 743 24 00, Fax 041 743 24 01, info@beck-nussbaumer.ch, www.beck-nussbaumer.ch