

Ä gueti Aprikosewäie

Zum Zvieri, zum Znacht öder wänd allei bisch

Ichaufe:

Leisi Chuecheteig / rund gfromt
Aprikose us dä Schwyz / ca. 800 Gramm
(us andere Länder 1'000 gr / wills fuli und steihärte debi het)
Vollmilch
Rahm öder Halbrahm
Rohzucker / das isch dunkle Zucker
Zucker / us am Chuchichästli
Äs Briefli Vanillezucker und Puderzucker
Eier von glückliche Hühner
gmalni Mandle



Zuebereite:

Bachofe uf Umluft stelle / 200 Grad Celsius
Teig mit Backpapier i die rundi Wäieform lege.
Teigbode mit öpe drü Esslöffel gmalnä Mandle und zwei Esslöffel Rohzucker bestreue.
D'Aprikose wäsche, halbiere, vorne ischnide und i'd Form lege.
D'Wäie jetzt ca. 10 Minute im undere Drittel vom Bachofe vorbache.

Wäieguss:

1 Deziliter Milch
 $\frac{1}{2}$ Deziliter Rahm
80 Gramm Zucker
dä Vanillezucker
3 Eier



Alles mit am Schwingbäse (kein Mixer bruche für das) gut mische und vorsichtig uf'd Aprikosewäie güsse. D'Wäie wieder in Bachofe schiebe und ungefähr 35 Minute bi 200 fertigbache. Guet isch, wenn mer zum Schluss noch ä chli mee Underhitz git, damit dä Bode ä so schön chnuschprig bache wird.

D'Wäie us de Form neh und liecht abchüele la. Vor am Serviere Puderzucker uf de Rand streue.

D'Wäie schmöckt am BESCHTE, wenn sie no liecht lauwarm isch.