

BACKEN FÜR DAS WOCHENDE

Burgenländer Mohnorte mit Aprikosen

Rezept von Sabine Hörndler vom Tortenatelier in Bad Homburg
(für 1 Backblech von 30 x 40 cm)

Zutaten Mürbeteigboden:

150 g Butter
40 g Zucker
1 Pr Salz
1 Päckchen Vanillezucker
Abrieb einer ½ Zitrone
2 Eigelb
200 g Mehl

Zubereitung Mürbeteigboden:

Die Butter mit dem Zucker, Salz, Vanillezucker und dem Zitronenabrieb verkneten. Anschließend das Eigelb zugeben und das gesiebte Mehl zügig hinein rühren. Den Teig in Klarsichtfolie verpackt 1 Stunde kalt stellen. Danach den Teig auf einer bemehlten Fläche in Blechgröße ausrollen und auf das, mit Backpapier ausgelegte, Backblech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Zutaten Mohnmasse:

150g Butter
50g Zucker
4 Eigelbe
200g gemahlener Mohn
45g sehr fein gehacktes Zitronat
6 Eiweiß
100g Zucker

Zubereitung der Mohnmasse:

Die Butter wird mit dem Zucker schaumig geschlagen und nach und nach die Eigelbe eingerührt. Anschließend wird der Mohn und das Zitronat dazu gegeben. Zum Schluss das Eiweiß zu Schnee schlagen und zügig unter die Mohnmasse heben.

Belag

750-1000 g frische Aprikosen

Zubereitung der Aprikosen:

Die Aprikosen gründlich waschen, danach halbieren und die Kerne entfernen.

Fertigstellen:

Die Mohnmasse auf den vorbereiteten Mürbeteig streichen, mit den Aprikosen belegen und bei 170° C (Umluft) ca. 30 - 40 min backen. Nach Belieben mit heißer Aprikosenkonfitüre bestreichen oder mit Puderzucker bestreuen.