

APRIKOSENKUCHEN MIT GUSS (PFUNDSKUR)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck
Aprikose
Ahornsirup
Vegan

250 g Margarine
100 g Ahornsirup
1 Zitrone; abgeriebene Schale
1/2 Vanilleschote; Mark
1 pn ;Salz
350 g Weizenmehl

* PASTE

100 g Getrocknete Aprikosen
100 ml Orangensaft
4 Getrocknete Datteln
1 ts Nüsse; gerieben
Zimt
1 Zitrone; geriebene Schale

* QUELLE

-- Nach einer Vorlage von
-- S. Ruthenberg und Harald
-- Kirdorf, Viva Vegan
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Die Aprikosen zerkleinern und im Orangensaft über Nacht im Kühlschrank einweichen.

Am nächsten Tag mit dem Saft und den Datteln pürieren und soviel Nüsse zufügen, dass eine streichfähige Paste entsteht. Mit Zimt und Zitronenschale abschmecken.

Die Margarine mit dem Ahornsirup schaumig rühren. Zitronenschale, Vanillemark und Salz zufügen und das Mehl nach und nach dazukneten. Den Teig zu Rolle von 3cm Durchmesser formen und 1 Stunde kühl stellen.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Dann ca. 1 cm dünne Scheiben von den Rollen schneiden, leicht eindrücken und auf ein gefettetes, bemehltes Backblech setzen.

Die Aprikosenpaste in die eingedrückten Mulden füllen und 25-30 Minuten backen.

