

Aprikosen-Marzipan-Pizza

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Studel
Aprikose
Mohn

* STRUDELTEIG

250 g Mehl
1 Ei
2 tb Öl
1/2 ts Salz
1 dl Lauwarmes Wasser
-- Menge anpassen
Flüssige Butter

* FÜLLUNG

2 dl Milch
100 g Mohn
100 g Rosinen
50 ml Amaretto
600 g Aprikosen
500 g Ricotta
100 g Zucker
1 pk Vanillezucker
1/2 Zitrone; Saft
3 Eigelb

* AUFGESCHRIEBEN VON

-- Rene Gagnaux

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei hineinschlagen, Öl, Salz und Wasser beifügen. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen und unter der umgedrehten Schüssel bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig dünn auswallen. Ein Küchentuch darunterlegen und den Teig über den Handrücken papierdünn ausziehen. Dicke Randpartien wegschneiden. Teig mit Butter bepinseln.

Die Milch mit dem Mohn zum Kochen bringen. Beiseite stellen und den Mohn während eine Stunde ausquellen lassen. Absieben.

Die Rosinen mit dem Amaretto beträufeln. Die Aprikosen halbieren, entkernen und in Schnitze schneiden.

Den Ricotta mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft sowie 2/3 der Eigelbe verrühren. Eingeweichten Mohn und marinierte Rosinen unterheben.

Zuerst die Ricotta-Mohn-Füllung, dann die Aprikosenstücke auf der oberen Teighälfte des ausgezogenen Strudelteiges verteilen, die Seiten einschlagen und den Strudel mit Hilfe des Tuches aufrollen. Mit der Verschlussseite nach unten auf ein Blech geben. Mit dem restlichen Eigelb bestreichen.

Den Strudel im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 35 bis 45 Minuten backen. Nach Belieben den lauwarmen Strudel mit Vanilleglace servieren.