Smurfenvaai

Zutaten:
Teig

250 g Mehl
1 Päckchen trockene Hefe
10g Zucker
5g Salz
1 Ei
100 ml Milch
100 g Butter
1 Tütchen V-Puddingpulver
1 Ei
300 gr. getrocknete Aprikosen
2-3 EL Zucker
200g Sahne
weiße Schokolade zum Raspeln

Zubereitung:

Pudding nach Packungsanleitung zubereiten und die Aprikosen in Wasser einweichen lassen.

Für den Teig: das Mehl, Hefe, Zucker, 1 Ei und Milch in eine Schüssel geben und mit Knethaken verrühren. Die Butter hinzufügen und etwa 10 Min. auf geringer Geschwindigkeit kneten lassen. Den Teig ausrollen und in die gefettete Tart-, oder Springform geben, andrücken und mit einer Gabel Löcher in den Boden und Seiten reinpiksen. Eine dünne Schicht von dem Pudding drüber verteilen und den Rand mit einem verquirlten Ei einschmieren. Etwa 5 Min. ruhen lassen und dann bei 175°C 20-25 Min. backen. In der Zwischenzeit könnt ihr die Aprikosen etwas zerkleinern und mit Zucker und Wasser in einem kleinen Topf köcheln lassen bis ein Kompott entsteht. Nach dem Backen den Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen. Den Aprikosenkompott auf den Kuchen verteilen, die Sahne schlagen und darüber streichen. Zum Schluss reichlich weiße Schokolade über den Kuchen raspeln.

Historie und Notizen:

Süd-Afrika

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/suessspeisen:smurfenvlaai?rev=1438697661

Last update: **25.03.2022 18:16**