

# Aprikosen-Flapjacks

von Sofie Keller

Mengen für 10 Personen

Quelle: OVO Book - Das Kochbuch von Marina Kienast Gobet (Helvetiq.ch)

Gewürze: Salz

1.0 Stück Eier	
200 g Butter	
60 g Rohrzucker	
200 g Gedörnte Aprikosen	
100 g Haferflocken	
100 g Vollkornmehl	
200 g Knuspermüesli	Ovo Crisp Müsli
1.5 dl Wasser	

Die getrockneten Aprikosen in einen kleinen Topf mit 5 cl Wasser geben, abdecken und bei schwacher Hitze einige Minuten erhitzen, damit die Schale weich wird. Im Mixer pürieren, bis eine einheitliche Masse entsteht. Wenn nötig, etwas kaltes Wasser hinzugeben.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Ovomaltine Crisp Müsli, die Haferflocken, das Vollkornmehl, den Zucker und eine Prise Salz in eine Schüssel geben. Die in Stücke geschnittene Butter hinzugeben und alles mit den Händen durchkneten, bis ein bröseliger Teig entsteht. Das Ei in einer Schüssel verrühren. Zum Teig geben und alles zu einem einheitlichen Teig verkneten.

Eine viereckige Form mit 15 cm Durchmesser mit Backpapier auskleiden. Den Teig halbieren. Die erste Hälfte 5 mm dick ausrollen und damit den Boden der Form auslegen. Das Aprikosenmus auf dem Teig verteilen.

Den restlichen Teig in der Grösse der Form ausrollen und auf das Aprikosenmus geben, so dass es komplett abgedeckt ist. Mit den Fingerspitzen leicht festdrücken, damit die Oberfläche glatt ist.

Im Backofen 30-35 Minuten bei 180°C backen. Nach dem Backen sofort in ca. 4 cm grosse Stücke schneiden. Erkalten lassen, bevor der Kuchen aus der Form genommen wird.