



vegane Aprikosenwähe von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/19969/aprikosen-waehel?startAuto1=0&menge=8>

Tags: Vegan

1.0 kg Fertig Kuchenteig (vegane Dinkelteig)

50 g Mandeln (gerieben)

1.0 Teebeutel Teebeutel (Earl Gray oder Schwarztee)

800 g Aprikosen

20 g Zucker

Teig entrollen, mit dem Backpapier ins Blech legen. Mit einer Gabel dicht einstechen, Mandeln und Tee darauf verteilen. Aprikosen darauflegen, Zucker darüberstreuen.

Backen:

Ca. 25 Min. auf der untersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auskühlen.