



Internationale Küche

Herzogies - Aprikosentorte mit Baiserhaube

Zutaten

50 g Butter	Salz
272 g Zucker	3 Eiweiß
3 Eier	275 g Kokosraspeln
1 Teelöffel Vanillezucker	12 Teelöffel Aprikosenmarmelade
Butter für die Form/Förmchen	Mehl für die Arbeitsfläche
500 g Mehl	2 Esslöffel Milch

Zubereitung

Butter mit 50 g Zucker vermischen und schäumig rühren.

Eier mit dem Vanillezucker dazu geben und vermischen.

Mehl mit Prise Salz vermischen und dazu geben.

Alles mit etwas Milch zu einem festen Teig verarbeiten und den Teig 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen.

Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen (circa 0,5 cm dick). Kleine Teigkreise ausstechen oder eine große Teigform in gebutterte Form bzw. Förmchen legen und leicht andrücken.

Für die Baiserhaube das Eiweiß halb steif schlagen, den restlichen Zucker dazugeben und komplett steif schlagen.

Die Kokosraspeln unterrühren.

Je 1 TL Aprikosenmarmelade bzw. 12 TL Aprikosenmarmelade (falls große Form) auf den Teig geben. Die Kokosmasse darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen etwas 15 Minuten backen bis der Boden knusprig und die Füllung goldbraun ist.