

KÜCHEN-HANSEN



Die Marke des Nordens!



AEG-Dampfgarerer Rezepte

Rezept für 6 Personen

Gedämpfte Aprikosentarte

Das Dämpfen macht aus dieser leckeren Tarte eine wunderbar saftige Köstlichkeit. Die weichen, süßen Aprikosen sind nicht nur hübsche Farbtupfer, sondern auch überaus fein im Geschmack.

Vorbereitung und Zubereitung:

1. Eier, Zucker und Vanillezucker mit einem Handmixer schlagen, bis die Masse aufhellt und schaumig wird.
2. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz hineinsieben und die Masse dabei mit dem Mixer weiter schlagen.
3. Den Essig und den Aprikosensirup angießen und gutveinarbeiten.
4. Eine Backform buttern und den Teig darauf verteilen. Die Aprikosenhälften gut abtropfen lassen und auf dem Teiganrichten.
5. Den Teig auf der Einschubebene 3 im „VITAL-Dampf“- Programm bei 99 °C 50 Minuten lang dämpfen. Dann im Programm „Heißluftgrillen“ auf der Einschubebene 4 bei 230 °C kurz anbräunen, bis die Tarte goldbraun ist.

Anrichten
Mit Puderzucker bestreuen.

perfekt in form und funktion



Zutaten:

4 Eier
2 Päckchen Vanillezucker
300 g Zucker
200 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
1 EL Essig
70 ml Aprikosensirup aus der Dose
850 g Dosenaprikosen
Puderzucker

Informationen:

Schwierigkeit: mittel
Zeit: 50 Minuten
Temperatur: 99 / 230 °C
Programm: VITAL-Dampf /
Heißluftgrill
Einschubhöhe: 3 (hoch) / 4 (hoch)

Geheimtipp des Küchenchefs

Wenn Aprikosen im Frühsommer reif sind, können Sie natürlich auch saftige, frische Früchte verwenden und diese vor der Weiterverarbeitung kurz dämpfen.

Filiale

24963 Tarp

Bahnhofstraße 2a • Tel. 0 46 38 / 76 08

Firmensitz - Inhaber: Maik Hansen

25821 Bredstedt

Osterstraße 29 • Tel. 0 46 71 / 93 00 89