

Flon de Savièse - Aprikosenwähe

10 - 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 30 Min.

**Zutaten:****Teig:**

200 g Mehl
1 Prise Salz
100 g Butter
½ dl Wasser

Füllung:

100 g Mehl
100 g Zucker
50 g Butter
1 Prise Zimt
500 g Aprikosenhälften

1 Vorbereiten:

Wähenblech (Ø 28 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen und bemehlen.

2 Teig:

Das Mehl mit Salz vermischen, Butter in Stücken begeben und von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser begeben und rasch zu einem gleichmässigen Teig zusammenfügen ohne zu kneten. Teig flach drücken, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund auswallen, in das Blech legen, Rand hochdrücken und den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

3 Füllung:

Mehl und Zucker in einer Schüssel gut mischen, Butter in Stücken begeben und von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. 2/3 der Mischung auf den Teigboden geben.
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 220 °C**Heißluft 200 °C**



Dr. Oetker AG/SA

Mit den Aprikosenhälften bedecken und den Rest der Mischung darüberstreuen.
In der Mitte des vorgeheizten Backofens während 30 bis 40 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 30 - 40 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Schmeckt auch ohne Zimt oder mit Zwetschgen oder Äpfeln.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53