

Walliser Aprikosenwähe mit Heidelbeeren und Creme fraîche

Zutaten (für ein Backblech von ca. 33 x 30 cm)

Für den Teig:

180g kalte Butter
300 g (Dinkel-)Mehl
1 Prise Salz
120g feiner Zucker
1 Ei

Für den Belag:

ca. 1 Kilo Walliser Aprikosen
ca. 50g frische Heidelbeeren

Für den Guss:

1 Ei
150g Creme fraîche
1 – 1.5 dl Milch
2 EL feiner Zucker
1 TL Vanilleöl oder -extrakt

Zubereitung

Den Backofen auf 200° C aufheizen

Der Teig:

Kalte Butter in Stücke schneiden und mit Mehl, Salz, Zucker und Ei zu einem Teig verarbeiten. Zudecken und 1 Stunde im Kühlschrank.

Der Belag:

Das Backblech mit Butter auspinseln oder mit einem Backpapier belegen und beiseite stellen.

Den Teig aufs Backblech auswallen. Die Aprikosen rüsten, entsteinen, halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf dem Teig verteilen. Die Heidelbeeren zwischen den Aprikosen verteilen.

Den Guss zubereiten: Ei verquirlen und mit den anderen Zutaten vermischen. Über die Wähe giessen und ab in den Backofen damit!

Nach ca. 35 bis 40 Minuten ist die Wähe gar. Am Besten kalt geniessen.