

# SCHNELLE BLÄTTERTEIG-APRIKOSENTORTE



## SCHNELLE BLÄTTERTEIG- APRIKOSENTORTE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

6-8 Stck. | 25 Min.

### Zutaten

- 1 Rolle Blätterteig (ca. 270 g)
- 90 g SweetFamily Feiner Zucker
- 200 g Schlagsahne
- 300 g Schmand
- 350 g Aprikosen



226

### ZUBEREITUNG

366

Kcal

Stück

4

Gramm

Eiweiß

28

Gramm

Kohlenhydrate

25

Gramm

Fett

1. Blätterteig abrollen und längs in 2 Streifen schneiden. Nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit 2 EL Wasser bepinseln und mit 20 g Zucker bestreuen. Im vorgeheizten [Backofen bei 220 °C](#) ca. 10 Minuten backen.

2. Inzwischen Sahne steif schlagen. Schmand und übrigen Zucker verrühren und Sahne unterziehen. Creme kalt stellen. Teigstreifen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

3. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und Fruchtfleisch in schmale Spalten schneiden. Vor dem Servieren einen Teigstreifen auf eine Kuchenplatte legen. Mit der halben Creme bestreichen und mit der Hälfte der Aprikosen belegen. Zweiten Teigstreifen darauf legen, restliche Creme und Aprikosen darauf verteilen.

**Obst:** Aprikose