

Zutaten für 6 Personen

6 Aprikosen
50g Zucker
200g Blätterteig

Den Blätterteig ca. 0,5 cm dünn ausrollen, so dass er in eine Form mit ca. 20 cm Durchmesser passt.

Die Aprikosen und vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Die Form zum Backen mit 50g Zucker ausstreuen und auf den Herd stellen, karamellisieren und mit den Aprikosen, eng aneinander gelegt, belegen. Noch einmal kurz auf den Herd stellen und mit dem ausgerollten Blätterteig bedecken.

In den auf 220°C vorgeheizten Backofen geben und ca. 10 Minuten backen, herausnehmen und auf einen Teller stürzen.