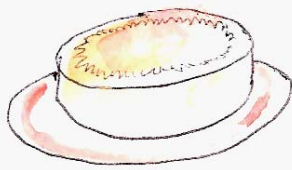



Aprikoseturte




Teig:
3 Eier
400g Zucker (Rohrzucker oder Rüebe-Rohrzucker)

Schummig Schlatt

100g Anke flüssig
1 Tassli Saurmilch (söu, dass ds Ganze nid z' dünn wird!)
250g Mäau
1/2 P. Bachpauwer aus drunder zieh

D' Heufti vom Teig i ne 26cm Ø Springform füue. Am Rand chly ufezieh.

Jitz d' Füllig!



- 150g Mandale ghacket
- 150g Rosinli
- 50g Zucker, 1 Prise Saaz, chly Zimmet
- 1 kg entsteinti Aprikose chly schnyde

aus guet mische
uf e Teig füue

Der Reschte Teig drüber stryche

Bache ca. 1 Stunde, Umluft 175°
normal 180-190°

E buss über dr abküelet; Torte
us Puderzucke + Rum

Me chas d' mit Öpplie mache. De chly
Zitronensaft i d' Füllig. Tsoo e sehr gueti.



75 Jahre
2009