

## Vanille-Aprikosen-Törtchen

### Zutaten für 12 Stück

200 ml	Milch	3 EL	Aprikosenkonfitüre
20 g	Speisestärke	1 TL	Zitronensaft
2	Eigelbe		Puderrucker, zum Bestäuben
1	Vanilleschote		Waldmeister oder Minzblätter zum Dekorieren
100 g	Sahne		
50 g	Zucker		
12	Aprikosenhälften, aus dem Glas		
1 Rolle	Blätterteig, frisch		
30 g	Amarettini		

### Zubereitung

- 5 EL Milch, Speisestärke und 1 Eigelb glatt rühren.
- Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen, Schote und Mark mit der restlichen Milch, Sahne und Zucker in einen Topf geben und langsam zum Kochen bringen. Herd ausstellen.
- 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Vanilleschote herausnehmen.
- Vanillemilch nochmals aufkochen.
- Stärkemischung unter ständigem Rühren dazu gießen, aufkochen und unter Rühren 1 Minute kochen lassen.
- Umfüllen und lauwarm abkühlen lassen.
- Backofen auf 220°C Ober/Unterhitze vorheizen.
- Aprikosen abtropfen lassen.
- Blätterteig auseinanderrollen und mit einem Ausstecher oder einer Tasse dicht an dicht 12 Kreise von 8 cm Durchmesser ausstechen.
- Kreise mit einer Palette auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen.
- Amarettini mit den Händen grob zerdrücken.
- Jeweils etwas davon in die Mitte der Teigkreise streuen und je 2 TL Vanillecreme darauf verteilen, dabei rundherum einen etwa 1,5 cm breiten Rand frei lassen.
- Aprikosenhälften mit der Schnittfläche nach unten auf die Vanillecreme setzen.
- Übriges Eigelb mit **1 EL Wasser** verquirlen und die Ränder damit bepinseln.
- Vanille-Törtchen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen.
- Konfitüre, Zitronensaft oder Brand unter Rühren erwärmen.
- Aprikosen noch heiß damit bepinseln.
- Törtchen abkühlen lassen, mit Puderrucker bestreuen und mit Waldmeisterblättern dekorieren.