

# Aprikotur

Die Aprikotur ist eine Grundschicht die nötig ist für das Auftragen einer Glasur. Die Aprikotur hat zum einen die Aufgabe, eine Isolierschicht zu bilden. Würde bei feinen, wärmeempfindlichen Füllungen direkt die warme Fondantglasur aufgetragen, besteht die Gefahr, dass sich Zuckerglasur und Füllung miteinander vermischen. Zum zweiten ist eine gute Aprikotur bei einem Überzug die Grundlage für einen schönen Glanz. Ohne Aprikotur zieht das Gebäck die Flüssigkeit des Fondant (=Zuckerglasur) auf. Eine spröde und trockene Glasur ist dann das Ergebnis.

## Zubereitung:



Ein feuerfestes Gefäß im siedenden Wasser vorheizen.



Aprikosen-Konfitüre (Marmelade) in ein Pfännchen geben. Ganz wenig Wasser dazugeben.



Die Aprikosen-Konfitüre (Marmelade) köcheln lassen, bis genügend Wasser verdunstet ist. Die Masse dabei ständig rühren.



Durch ein Sieb...



...in das heisse Gefäß rühren.



Die Aprikotur noch möglichst heiss mit einem Pinsel auftragen.

**Tipps:**

Die Aprikotur muss genügend eingekocht sein. Eine zu dünnflüssige Aprikotur ergibt keine gute Unterlage für die später aufgetragene Glasur. Der Fondant neigt dann nach dem Festwerden an einzelnen Stellen zur Kristallisation (unschöne Fleckenbildung).

Die Aprikotur muss sehr heiss aufgetragen werden. Nur so ist ein schnelles Weiterarbeiten möglich. Wird die Aprikotur lauwarm oder gar kalt aufgetragen, können Stunden vergehen bis sich eine genügend feste Schicht gebildet hat.

Ist die Aprikotur zu dünn, kann sie auch mit etwas Fondant (max. 25%) verdickt werden.