



Aprikosen-Mandel-Kuchen

Zeit gesamt
50min



Zubereitungszeit
25min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Aprikosen, frisch	15 St.
Schlagsahne	400 g
Zucker	200 g
Salz	
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	300 g
Mandeln, gemahlen	150 g
Backpulver	2 TL
Quark 40 % Fett i.Tr.	500 g
Aprikosenkonfitüre	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST

Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. In einer Schüssel Sahne, Zucker und Salz mit einem Handrührgerät mit Schneebesen halb steif schlagen. Eier einzeln gut unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver kurz unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
2. Auf ein mit Backpapier belegtes tiefes Backblech streichen und die Aprikosenhälften gleichmäßig darauf verteilen. Aprikosen-Mandel-Kuchen im Backofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen. Auskühlen lassen, dann in Stücke schneiden.
3. Inzwischen in einer Schüssel Quark mit Fruchtaufstrich verrühren, vor dem Servieren jeweils einen Klecks auf jedes Kuchenstück setzen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Außerhalb der Aprikosen-Saison kannst du auch 600 g abgetropfte Aprikosen oder Pfirsiche aus der Dose verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	295 kcal
Kohlenhydrate	46 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	10 g