



# 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     |