

Aprikosenkuchen

Zutaten:

Für den Teig:

200 g Mehl
75 g Butter
50 g Zucker
1 Eiweiß
1 Prise Salz

Für den Belag:

1200 g Aprikosen
50 g Haselnüsse
30 g brauner Zucker
Butter für die Form

Für den Zitronenguss:

125 ml Sahne
2 Eier (sowie das vom Teig übrig gebliebene Eigelb)
4 EL Zucker
Saft von 2 Zitronen

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig kneten, zu einer Kugel gerollt und in einem Klarsichtbeutel eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Die Aprikosen waschen, entsteinen, und halbieren oder vierteln. Haselnüsse bei 200° auf einem Blech etwa zehn Minuten rösten, bis sie duften. Mit dem Zucker zusammen zerhacken. Den Teig auf einem Stück Folie ausrollen (am besten dafür einfach den Klarsichtbeutel aufschlitzen), mit Hilfe der Folie in die ausgebutterte Springform (26 cm) heben und diese damit auskleiden. Dabei den Rand hochziehen. Die Nuss-Zucker-Mischung darauf verteilen. Die entsteinen Aprikosen schön dicht darauf verteilen. Lücken können mit kleingeschnittenen Aprikosen gefüllt werden. Im 200° heißen Ofen etwa 15 Minuten vorbacken – dabei die Form möglichst weit unten einschieben (am besten sogar direkt auf einem Rost auf den Boden des Backofens stellen) und, wenn möglich, zusätzlich Unterhitze einschalten. Der Boden soll jetzt deutlich bräunen.

Dann die Zutaten für den Guss miteinander verquirlen. Je nach Säure der Zitronen mit Zucker abschmecken, über den Kuchen gießen und nochmals 10 bis 15 Minuten backen, bis alles gestockt ist, dabei die Hitze auf 180 Grad Celsius herunterschalten.

Schmeckt gut zu Kaffee oder einem Glas Rotwein oder Portwein

Druck-Version

© www.elkes-ecken.de