



Aprikosenkuchen mit Mandeln

Man nehme für 8 (12) Portionen:

125 (180) g Zucker
320 (480) g Aprikosen, frisch oder aus der Dose
100 (150) g weiche Butter
200 (300) g gemahlene Mandeln
2 (3) Eier
2 (3) gestrichene TL Backpulver
1 (1 ½) TL Vanilleextrakt
1 Zitrone

- Von der Zitrone die Schale abreiben
- Den Boden einer 20- (24)- cm Tarteform mit Backpapier belegen, den Rand gut fetten
- Backofen auf 170° Umluft vorheizen

25 (40) g Zucker auf einen Teller geben. Die Aprikosenhälften mit der Schnittfläche in den Zucker drücken und nebeneinander in eine heiße Pfanne geben, so dass der Zucker karamellisiert und die Schnittflächen braun werden. Vom Herd nehmen, 3 EL kaltes Wasser zugeben, damit der Karamell sich etwas löst, und dann die Aprikosenhälften in die Tarteform geben, Schnittfläche nach unten. Die Butter mit dem restlichen Zucker schaumig rühren, die restlichen Zutaten zugeben, gut verrühren und die Masse über die Aprikosen geben. Mit einem Teigschaber glätten und den Kuchen 45 Minuten backen. Den fertigen Kuchen stürzen, Form und Backpapier entfernen und mit Schlagsahne servieren.