

Aprikosen-Mandel-Kuchen



Lecker Mandel-Rührteigkuchen mit fruchtiger Füllung, cremigem Guss und knackigen Mandeln. Einfache Zubereitung. Lässt sich gut am Vortag vorbereiten.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 35 min

Wartezeit: 3 Std

Backzeit: 50 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 120 g Mehl
- 80 g gemahlene Mandeln

1 TL Backpulver
1 Prise Salz
4-5 EL Milch

Für die Füllung

1 Dose Aprikosen (Abtropfgewicht 500 g)
1 P. Vanille-Puddingpulver

Für den Crème fraîche-Guss

200 g Crème fraîche
75 g Zucker
1 P. Vanillezucker
3 Eier
Einig gehobelte Mandeln zum Bestreuen

1. Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Die Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen und dabei die Flüssigkeit in einem Messbecher auffangen.
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Backpapier in eine Springform (24 cm Ø) einspannen und die Form bereitstellen.
4. Für den Teig Butter und Zucker cremig rühren, dann das Ei und anschließend die Vanille unterrühren.
5. Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver und Salz in einer separaten Schüssel mischen und abwechselnd mit der Milch zur Butter- Ei-Masse geben und verrühren. Die Menge der Milch nach Gefühl dazugeben. Der Teig sollte eine geschmeidige Konsistenz haben.
6. Den Teig in die Springform füllen und glattstreichen.

7. Die Aprikosen entweder als halbe Früchte oder in Spalten geschnitten auf dem Teig verteilen.
8. Den aufgefangenen Saft der Aprikosen auf 500 ml auffüllen (falls nicht schon genug Flüssigkeit vorhanden) in einen Topf geben, das Vanille-Puddingpulver einrühren und alles unter ständigem Rühren bei mittlerer Temperatur aufkochen bis die Masse geliert. Topf vom Herd nehmen und gleichmäßig über den Früchten verteilen.
9. Die Springform in die Ofenmitte stellen und den Kuchen ca. 35 Minuten backen.
10. Inzwischen den Guss zubereiten. Dazu zuerst die Eier trennen. Eigelbe, Crème fraîche, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter die Crème fraîche-Masse heben.
11. Nach der Backzeit die Form aus dem Ofen nehmen und den Guss auf dem Kuchen verteilen. Mit gehobelten Mandeln bestreuen und wieder für ca. 15 Minuten bei gleicher Temperatur fertigbacken, bis der Guss gestockt und die Oberfläche goldgelb ist.
12. Anschließend den Kuchen IN der Form abkühlen lassen und danach für ca. 3 Stunden (oder auch über Nacht) in den Kühlschrank stellen, damit die Füllung wirklich fest werden kann.
13. Anschließend aus der Form lösen, mit Puderzucker bestreuen und servieren.