

## August'21 Aprikosen-Mandel-Kuchen

Rezept für eine Cakeform von 32cm Länge

**450g Aprikosen, ungerüstet gewogen** halbieren, vierteln, würfeln, in Schüssel geben

**3 EL Aprikosenlikör, Zitronensaft oder Fruchtsaft** zugeben, mischen, ca. 30 Min. stehen lassen

Backofen auf 170 Grad vorheizen

### RÜHRTEIG

**180g Butter**

**200g Zucker**

**4 grosse Eier**

zu einer schaumigen Masse rühren

**1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft**

zugeben, mischen

**120g Creme fraîche**

daruntermischen

**280g Mehl**

**75g geschälte gemahlene Mandeln**

**3 TL Backpulver**

zusammen gut mischen, danach rasch unter die restlichen Teigzutaten mischen

**Marinierte Aprikosen**

vorsichtig daruntermischen

**Sofort in die ausgekleidete Form geben**

**Ca. 3 EL Mandelplättli**

darüberstreuen, sofort backen

### BACKEN

Im auf 170 Grad vorgeheizten Ofen während 50 – 60 Min. backen. Unbedingt Nadelprobe machen.

Herausnehmen, in der Form auskühlen lassen, vorsichtig lösen und danach auf Kuchengitter vollständig erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben vor dem Servieren.

Schmeckt frisch am Besten, hält sich aber kühl aufbewahrt 2 Tage lang.

### TIPP

Anstelle von Aprikosen können auch Heidelbeeren, Pfirsiche, Johannisbeeren, Ananasstücke oder Zwetschgen verwendet werden.