



Aprikosenkuchen

Endlich gibt unser Aprikosenbaum etwas her. Lange haben wir auf eine Ernte gewartet. Na ja, wir müssen wohl noch länger warten, denn das Einzige was ich verwenden konnte, waren die Blätter für das Foto.

Durch den Kälteeinbruch anfangs Mai fällt leider auch in diesem Jahr die grosse Ernte aus.

Aber auf diesen sehr leckeren Aprikosenkuchen wollen wir nicht verzichten. Unsere Familie liebt ihn. Durch die Aprikosenschnitze im Teig ist der Kuchen sehr saftig und wegen der Aprikosen leicht säuerlich. Eine sehr tolle Kombination. Der Kuchen hat den Tag nicht überlebt. Werde ihn noch einige Male backen. Ich kann nur sagen, unbedingt ausprobieren.

Teig

200 g Mehl
75 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Butter
1 Ei

Füllung

600 g Aprikosen
4 Eigelbe
100 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln
50 g fein geriebener Zwieback
2 dl Sahne
¼ Teelöffel Zimt
4 Eiweiss
1 Messerspitze Backpulver

Zubereitung

Um das Zwieback fein zu reiben gibt es verschiedene Varianten. Mit einer Reibe, oder Zwieback in einen Tiefkühlbeutel geben und mit einem Nudelholz „fein mahlen“. Im Thermomix ca. 5 Sekunden auf Stufe 8. Wer einen Speedyboy von Tupperware oder alternatives Produkt hat, kann es darin machen. Geht prima.

Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und mischen. Die Butter in Flocken dazuschneiden. Alles zwischen den Fingern zu einer bröseligen Masse reiben. Das Ei verquirlen und beifügen. Zu einem glatten Teig zusammenfügen. Sollte der Teig zu krümelig sein, 1 – 2 Esslöffel Wasser dazu geben. Teig in die Folie einwickeln und während ca. 30 Minuten kühl stellen.

Wer einen Thermomix hat, kann alle Zutaten bis zur Butter in den Mixtopf geben. Während 6 Sekunden auf Stufe 8 mixen. Danach das Ei dazu geben und nochmals 5 Sekunden auf Stufe 8 vermischen. Aus dem Mixtopf nehmen und zu einer Kugel formen. Den Teig in eine Folie wickeln und während ca. 30 Minuten kühl stellen.

Entweder rollt ihr nun den Teig zwischen einer Klarsichtfolie nicht zu dünn aus und legt ihn danach in eine ausgebutterte und bemehlte Springform von ca. 24 oder 26 cm Durchmesser. Wenn ihr die 24er-Form nimmt, könnt ihr den Rand ca. 5 cm hochziehen. Nehmt ihr aber die 26er Form, da wird der Rand evt. etwas weniger hoch.



Ich persönlich rolle den Teig direkt in der Form aus. Das heisst, ich sprühe meine 26er Springform mit Backtrennspray ein. Legen den Teig in die Form und nehme die Klarsichtfolie zur Hand, in welcher ich den Teig gekühlt hatte. Nun mit einem kleinen Ausroller den Teig möglichst gleichmässig ausrollen. Am Rand hoch ziehen. Ich habe eine 26er Form verwendet, daher war mein Rand etwas weniger als 5 cm hoch.

Für die Füllung die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Mandeln, Zwieback, Rahm, Zimt und Aprikosen-Schnitze beifügen.

Die Eiweisse mit dem Backpulver steif schlagen. Den Eischnee sorgfältig unter die Aprikosenmasse ziehen. In die Form geben.

Den Aprikosenkuchen im auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille während 45 – 50 Minuten backen.

