

**Rüdiger G. Behrens**

Könzgenstraße 37  
48249 Dülmen

*[www.tortenfoto.de](http://www.tortenfoto.de)*

Tel.: 02594/840-94 40

[info@tortenfoto.de](mailto:info@tortenfoto.de)

## **Aprikosenkuchen mit Mandelhaube**

Zutaten für eine Springform mit 26 cm Durchmesser:

200 g Mehl

1 Prise Salz

Schale von 1 Zitrone

125 g Butter

2 Eigelb

Butter und Paniermehl für die Form

Backoblaten

750 g Aprikosen

4 Eier

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

100 g Schlagsahne

100 g Quark

2 gehäufte EL gemahlene Mandeln

Puderzucker

Zubereitung:

Mehl, Salz, Zitronenschale, Butter und Eigelb verkneten und 1 Stunde kühl stellen. Eine gefettete Springform mit Paniermehl austreuen. Teig ausrollen. Form damit auslegen und einen 3 cm hohen Rand hochziehen. Boden mit Oblaten belegen. Die Aprikosen kurz überbrühen, häuten, halbieren und entsteinen. Auf den Oblaten verteilen. Eier trennen. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Sahne, Quark und Mandeln zufügen. Eiweiss steif schlagen und unterheben. Über den Aprikosen verteilen und im heißen Ofen bei 175 °C rund 45 bis 50 Minuten backen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben und das Kuchenbild oben auflegen.