

Max Ertl  
Aprikosenkuchen vom Blech

Freitag, 21. Juni 2024

## Zutaten:

### Für den Teig mit Aprikosen:

8	frische Aprikosen
1/2	Bio-Zitrone
1/2	Vanilleschote
300 g	weiche Butter
300 g	Zucker
250 g	Marzipan
6	Eier
300 g	Dinkelmehl, Type 630
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

### Für die Streusel:

1/2	Bio-Zitrone
1/2	Vanilleschote
100 g	Butter
70 g	Zucker
200 g	Dinkelmehl, Type 630
1 Prise	Salz
1/2 TL	Zimt, gemahlen (nach Belieben)

### zusätzlich:

etwas	Butter zum Ausfetten oder Backpapier
1	tiefes Backblech ca. 40 x 32 cm (oder eine Springform ca. 28 cm Durchmesser)

## Zubereitung:

1. Die Aprikosen abwaschen, abtrocknen, halbieren und entkernen.
2. Für den Teig und die Streusel die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Die Vanille der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen.
3. In der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät Butter und Zucker schaumig rühren. Marzipan zerkrümeln, nach und nach unterrühren. Dann die Eier nach und nach zugeben und unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
4. Mehl mit Backpulver, Salz, der Hälfte vom Vanillemark und etwas Zitronenabrieb in einer Schüssel mischen, dann unter die aufgeschlagene Buttermasse rühren.
5. Ein Backblech mit Butter ausfetten oder mit Backpapier auslegen.
6. Die Teigmasse auf das vorbereitete Backblech streichen.
7. Die Aprikosenhälften mit der Schnittfläche nach unten auf die Teigmasse legen.
8. Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
9. Für die Streusel die Butter mit dem Zucker in einem Schlagkessel über dem heißen Wasserbad schmelzen und verrühren. Dann den Kessel vom Wasserbad nehmen.
10. Mehl mit Salz, restlichem Vanilleabrieb und Zitronenabrieb vermischen, dann zur geschmolzenen Butter geben und zu Streuseln verkneten.
11. Die Streusel über den Aprikosen und der Teigmasse auf dem Blech verteilen. Nach Belieben gemahlenen Zimt überstreuen.
12. Dann den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 55 Minuten backen.
13. Den gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen, das Kuchenblech auf ein Kuchengitter stellen und abkühlen lassen.
14. Dann den Kuchen vorsichtig vom Blech nehmen, in Stücke schneiden und genießen.



---

**ARD**<sup>®</sup> *Buffet*

---