

Hier und heute



Aprikosenkuchen mit Crème fraîche-Guss

Ab Mitte Juli haben heimische Aprikosen Saison. Deshalb backt unsere Konditormeisterin Theresa Knipschild einen köstlichen Aprikosenkuchen mit Crème fraîche-Guss. Ein sommerliches Highlight mit Aprikosen in Bestform!

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine Springform von 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Boden

- 200 g weiche Butter + etwas für die Form
- 170 g Zucker
- 3 Prisen Salz
- 3 Eier
- 200 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl 630 + etwas für die Form
- ½ TL Backpulver
- wer mag: Abrieb einer Viertel Zitrone
- 60 ml Milch
- 350 g Aprikosen

Zubereitung

Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und vierteln. Ein Backpapier auf den Boden einer Springform klemmen. Springform fetten und mehlieren. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Butter mit Salz, Zitronenabrieb und Zucker schaumig schlagen. Eier nach und nach zugeben. Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls zugeben. Zügig zu einem Teig verrühren. Milch zugeben und zügig verrühren. Teig in die Springform geben und glatt streichen.

300 g der Aprikosenviertel auf den Teig verteilen. Ca. 30 Minuten backen.

Zutaten für den Guss

- 200 g Crème fraîche
- 20 g Speisestärke
- 1 Ei
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz
- wer mag: Abrieb einer Viertel Zitrone oder etwas Vanillearoma

Zubereitung

In der Zwischenzeit den Crème fraîche-Guss herstellen. Dafür Crème fraîche, Zucker, Speisestärke, Salz und Ei verrühren. Wer mag, kann etwas Vanille oder Zitronenabrieb zugeben.

Den Guss auf den Kuchen geben und weitere 20-30 Minuten backen. Restliche Aprikosenviertel auf den Guss verteilen. Wenn am Kuchen vorsichtig gerüttelt wird, sollte der Guss fest sein.

Vor dem Servieren abkühlen lassen. Noch besser schmeckt der Kuchen nach einer Nacht im Kühlschrank.