

# Aprikosen Kuchen mit Mandelschaum



## Zutaten Mürbeteig:

**250 g Mehl**  
**125 g Zucker**  
**1 Ei**  
**125 g Butter**

Die Zutaten zu einem festen Teig kneten und vor dem ausrollen kalt stellen, damit der Teig fest wird.

## Zutaten Belag:

**2 EL Aprikosenmarmelade**  
**400 g Aprikosen aus der Dose**  
**50 g Rosinen**  
**100 g Butter**  
**100 g Puderzucker**  
**2 Eier**  
**2 cl Cognac (Brantwein)**  
**25 g Mehl**  
**1/2 Pk Backpulver**  
**50 g geriebene Mandeln**  
**1 Prise Zimt**  
**1 El Milch**  
**abgeriebene Schale 1 Zitrone**

## Backzeit ca 1 Stunde bei 175C Grad

Die gefettete Kuchenform mit dem Mürbeteig auslegen. Den Boden mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Die Rosinen auf dem Boden gleichmäßig verteilen. Anschließend den Mürbeteig mit den abgetropften Aprikosen belegen.

Den Puderzucker mit den Eiern schaumig rühren. Die geschmolzene Butter hinzufügen und gut unterrühren. Anschließend die restlichen Zutaten nach und nach zufügen, zum Schluß das Mehl. Es

entsteht ein luftiger cremiger Teig der über den Früchten verteilt wird.

Sollte der Kuchen zu schnell bräunen, die Oberfläche mit Alufolie abdecken. Die letzten 10 min den Kuchen evtl. auf Unterhitze backen, damit der Boden auf jeden Fall gut gebacken ist.

Hat man frische Aprikosen zu Verfügung, diese zuvor kurz dünsten damit sie weicher sind.