Aprikosen-Joghurtkuchen saftig & lecker



Zutaten

- 1 kg frische Aprikosen
- 1 Bio Zitrone (Zitronensaft und Abrieb)
- 2 Eier (M)
- 160 g feiner Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Marzipanrohmasse
- 120 g geschmolzene Butter
- 200 g griechischen Joghurt (10%)
- 450 g Mehl
- 25 g Vanille-Puddingpulver
- 1 PK Backpulver

Außerdem

- 40 g Mandelblätter

Zubereitung

- Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Aprikosen waschen, halbieren und entkernen.
- 200 g Aprikosen mit einem Stabmixer fein pürieren, Zitronensaft und Abrieb unterrühren und zur Seite stellen.
- Eier, Zucker und die Prise Salz mit einer Küchenmaschine 4 Minuten schaumig schlagen, bis eine dickliche Masse entstanden ist.
- Marzipanrohmasse mit einer Reibe fein reiben, zu der Eimasse hinzufügen und für weitere 2 Minuten aufschlagen.
- Anschließend die geschmolzene und abgekühlte Butter unter die Masse rühren.
- Die pürierten Aprikosen und den Joghurt nur kurz unterrühren.
- Mehl, Vanille-Puddingpulver und Backpulver mischen und über die Masse sieben und zu einem glatten Teig verrühren.
- Das Backblech mit Backpapier auskleiden, Teig einfüllen, glatt streichen und mit den restlichen Aprikosenhälften belegen und mit Mandelblättern bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen den Aprikosen-Joghurtkuchen auf der zweiten Schiene von unten bei 180°C für 30 - 35 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen den Aprikosen-Joghurtkuchen in der Backform auskühlen lassen.
- Vor dem Servieren den Kuchen aus der Form lösen, Backpapier entfernen und in beliebig große Stücke schneiden.

Portionsgröße: 1 Backblech mit extra hohem Rand 42 x 29 x 4 cm
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 30–35 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©