

Aprikosenkuchen mit Zitronenmelisse und Minze

Zutaten | 1 Kuchenblech – 18 Stücke

500 g	frische Aprikosen
10 g	Zitronenmelisse, frisch
10 g	Minze, frisch
Teig:	
250 g	Butter, zimmerwarm
250 g	Zucker
5	Eier
1 Pck.	Vanillezucker
4 gehäufte TL	Backpulver
1 Prise	Salz
250 g	Weizenmehl, Type 405
20 g	Butter zum Ausbuttern
Streusel:	
100 g	Weizenmehl, Type 405
50 g	gemahlene Mandeln
75 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
80 g	Butter, kalt

Zubereitungszeit: 25 Min., Backzeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Aprikosen und Kräuter waschen, trocken tupfen.
- Aprikosen längs halbieren und entsteinen.
- Die Blätter der Kräuter von den Stängeln zupfen und sehr fein hacken.
- Für den Teig die Butter und den Zucker in eine größere Schüssel geben und mit den Rührbesen des Handmixers schaumig schlagen.
- Anschließend die Eier einzeln aufschlagen, beifügen und verrühren.
- Vanillezucker, Backpulver, Salz und Mehl mischen und mithilfe eines Küchensiebs dazu sieben.
- Alle Zutaten nochmals gut miteinander vermischen.
- Die Kräuter zugeben und unterrühren.
- Das Kuchenblech ausbuttern.
- Den Teig auf das Backblech geben, gleichmäßig bis in die Ecken verteilen.
- Den Teig mit den Aprikosenhälften, belegen.
- Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Alle Zutaten für die Streusel in eine Schüssel geben, sehr schnell mit den Händen verkneten und zwischen den Handinnenflächen zu Streuseln zerreiben.
- Die Streusel über den Aprikosenkuchen verteilen.
- Den Kuchen im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 45 Min. goldbraun backen.
- Nach Wunsch den abgekühlten Kuchen mit Minzblättern servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 108 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
338 kcal	19,2 g	36,3 g	4,81 g	32,3 mg