Rezept

Aprikosenherz

Ein Rezept von Aprikosenherz, am 03.05.2024

Zutaten

1 Dose	Aprikosen (475 g Abtropfgewicht)
250 g	Butter
3	Eier (M)
50 g	gemahlene Mandeln
	Butter für die Form
200 g	Puderzucker
	kandierte Blüten, Liebesperlen oder Zuckerherzen
1	Bio-Zitrone
250 g	Zucker
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1	Tortenspitze (ca. 30 cm Ø)
	½ Tube rote Lebensmittelfarbe

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Herzbackform (ca. 22 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Butter einfetten. Die Aprikosen abtropfen lassen. Die Zitrone waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und 4-5 EL Saft auspressen. Den Zitronensaft zum Verzieren beiseitestellen.

2. Butter, Zucker und Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts weißschaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Mandeln und Backpulver mischen. Die Mischung dazugeben und unter die Eiermasse rühren.

3. Die Hälfte des Teiges in die Form füllen. Mit Aprikosen belegen und den restlichen Teig darauf verteilen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 40-45 Min. backen. Das Herz herausnehmen und in der Form abkühlen lassen, dann vom Rand lösen und auf eine mit Tortenspitze belegte Platte stürzen. Vier ca. 10 cm breite Streifen Backpapier jeweils bis zur Hälfte unter den Kuchen schieben.

4. Zum Verzieren Puderzucker und Zitronensaft glatt verrühren. Für ein leuchtend rotes Herz etwa ½ Tube rote Lebensmittelfarbe unterrühren. Oder nach Belieben die Farbe tropfenweise unterrühren, bis der gewünschte Farbton erreicht ist. Den Guss gleichmäßig auf dem Herz und rund um den Rand verteilen. Den Guss in ca. 10 Min. trocknen lassen. Dann mit kandierten Blüten, Liebesperlen oder Zuckerherzen verzieren. Das Backpapier entfernen.