

Rezept

Apfel-Mandel-Kuchen mit Aprikosenkonfitüre

Ein Rezept von Apfel-Mandel-Kuchen mit Aprikosenkonfitüre, am 26.04.2025

Zutaten

150 g Mehl	1 TL Backpulver
100 g gemahlene Mandeln	1 Prise Salz
125 g Mascarpone	100 ml Milch
2 Eier (M)	2 EL neutrales Öl
120 g Zucker	750 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
100 g Mandelblättchen	200 g Aprikosenkonfitüre
1 EL Zitronensaft	1 Msp. Zimtpulver
Butter und Mehl für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück (für 1 Springform) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. In den Boden der Springform Backpapier einspannen, Formrand einfetten und mit Mehl ausstreuen. Mehl, Backpulver, Mandeln und Salz mischen.
2. In einer Rührschüssel Mascarpone, Milch, Eier, Öl und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt rühren. Die Mehlmischung dazugeben und auf niedriger Stufe unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
3. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Die Äpfel vierteln, schälen, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Mit Mandelblättchen, Konfitüre, Zitronensaft und Zimt mischen, gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Im Ofen (Mitte) in ca. 1 Std. goldbraun backen, dabei den Kuchen nach 45 Min. mit Alufolie abdecken.
4. Den fertigen Apfel-Mandel-Kuchen aus dem Ofen holen und 10 Min. in der Form ruhen lassen. Dann den Formrand lösen und den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.