

## Rezept

# Aprikosen-Marzipankuchen

Ein Rezept von Aprikosen-Marzipankuchen, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>50 g</b> Zucker
<b>100 g</b> kalte Butter in Flöckchen	<b>1</b> Ei
<b>600 g</b> Aprikosen (ersatzweise aus der Dose)	<b>100 g</b> Puderzucker
<b>200 g</b> Marzipanrohmasse	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>2 EL</b> Mandellikör (wer mag)	<b>1</b> Ei
<b>2 EL</b> Aprikosenkonfitüre	Backpapier für die Backform
Mehl zum Arbeiten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min  
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Mit Zucker, Butter und Ei rasch zu einem glatten Teig verkneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und in die Backform legen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 15 Min. backen.
2. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und halbieren. Mit 1 EL Puderzucker vermischen. Marzipan klein schneiden, mit dem restlichen Puderzucker, Zitronensaft, wer mag Mandellikör und dem Ei glatt rühren. Die Marzipanmasse auf den Boden streichen, die Aprikosen darauf verteilen.
3. Den Kuchen im Ofen bei 200° (unten, Umluft 180°) noch 15-20 Min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.
4. Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. Die Aprikosen damit glasieren. Den Kuchen leicht abgekühlt aus der Form lösen, das Backpapier abziehen, auskühlen lassen.