

Rezept

Aprikosen-Mohn-Kuchen

Ein Rezept von Aprikosen-Mohn-Kuchen, am 09.05.2024

Zutaten

150 g Aprikosenhälften (aus der Dose)	3 Größe L Eier
1 Prise Salz	150 g weiche Butter
150 g Zucker	150 g gemahlener Mohn
1/2 abgeriebene Schale von Bio-Zitrone	150 g gemahlene Haselnusskerne
2 EL Aprikosenkonfitüre	12 Förmchen von je ca. 100 ml Inhalt

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Aprikosen abtropfen lassen und in schmale Schnitze schneiden. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen.
2. Die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Eigelbe nach und nach unterrühren, dann den Mohn, die Zitronenschale und die Nüsse untermischen. Den Eischnee mit dem Schneebesens locker unter die Eigelbmasse heben und die Aprikosen vorsichtig untermischen.
3. Den Teig in die Förmchen füllen. Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. 10 Min. in der Form stehen lassen und dann herauslösen. Die Aprikosenkonfitüre in einem kleinen Topf etwas erwärmen und die Kuchen damit bestreichen. Danach die Kuchen ganz abkühlen lassen.