

Rezept

Aprikosenkuchen mit Cashewmus

Ein Rezept von Aprikosenkuchen mit Cashewmus, am 18.12.2025

Zutaten

1 Rezept Hefeteig (siehe Rezept-Tipp; dabei statt Butter 50 g Cashewmus verwenden)	30 g Cashewnusskerne
	30 g helle Sesamsamen
130 g Zucker	100 g Vollkornreismehl
100 g Maismehl	90 g Maisstärke
2 TL Johannisbrotkernmehl (ca. 10 g)	1 gehäufter EL gemahlene Flohsamenschalen (ca. 10 g)
1 ½ TL glutenfreies Backpulver (ca. 7,5 g)	Salz
170 g nicht zu kalte Butter	1 Ei (M)
30 ml Eiswasser	250 g Aprikosen
100 g Cashewmus	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (ca. 26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 170° (Umluft) vorheizen. Die Form mit Butter fetten und mit Mehl ausstreuen. Nach dem Grundrezept (siehe S. 20) einen Hefeteig zubereiten und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen. Dabei das Cashewmus über dem heißen Wasserbad erwärmen, sodass es streichart ist, und nach dem Gehen unter den Teig rühren. Den Hefeteig in die Form geben, darin gleichmäßig verteilen und zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.
2. Währenddessen die Cashewnüsse grob hacken, mit Sesam, Zucker, Reis- und Maismehl, Maisstärke, Johannisbrotkernmehl, Flohsamen, Backpulver und 1 Prise Salz mischen. Butter in Würfeln, Ei und Eiswasser dazugeben und alles zu einem Teig kneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kühl stellen.
3. Inzwischen die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Cashewmus wie oben beschrieben erwärmen. Mit den Fingern mehrere kleine Mulden (3 - 4 cm Abstand) in den Teig drücken, teelöffelweise das Cashewmus in die Mulden verteilen. Die Aprikosen mit der Wölbung nach oben auf das Mus legen.
4. Den Sesamteig grob darüberreiben und den Kuchen im Ofen 35 - 40 Min. backen. Herausnehmen und in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.