

Rezept

Wiener Aprikosenkuchen

Ein Rezept von Wiener Aprikosenkuchen, am 28.04.2024

Zutaten

Für den Kuchen

| | |
|---|--|
| 50 g Rosinen | ca. 60 ml ungesüßter Haferdrink |
| 1 sehr reife Banane | 700 g Aprikosen |
| 7 Eier (M) | 300 g Dinkelmehl (Type 630) |
| 1 Pck. Backpulver | 2 TL Zimtpulver |
| 140 g griechischer Joghurt (10 % Fett) | 150 g Rohrohrzucker |
| 80 g Olivenöl | 50 g Pinienkerne |

Für die Garnitur

| | |
|---|--------------------------------|
| 150 g Aprikosen | 1 TL Zimtpulver |
| 500 g Joghurt griechische Art (2 % Fett) | 1 Handvoll Minzeblätter |

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Kuchen (25 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal, 7 g F, 5 g EW, 20 g KH

Zubereitung

1. Die Rosinen 1 Std. in dem Haferdrink einweichen.

2. Die Banane schälen und in einer Schüssel mit einer Gabel fein zerdrücken. Die Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen. Mehl, Backpulver und Zimt vermischen. Die Rosinen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Haferdrink auffangen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech (ca. 40 × 30 cm) mit Backpapier auslegen.

3. Die Eigelbe mit Joghurt, Zucker und Olivenöl mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Dann 6 EL vom aufgefangenen Haferdrink unterrühren. Die Mehlmischung dazugeben und auf niedrigster Stufe unterrühren. Das Bananenmus und die Rosinen unterrühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig mit einem Teigspatel von Hand unterheben.

4. Den Teig gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Mit den Aprikosenscheiben belegen und mit den Pinienkernen bestreuen. Im Ofen (Mitte) 10 Min. backen. Dann die Temperatur auf 160° reduzieren und den Kuchen in weiteren 35-40 Min. fertig backen. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech auskühlen lassen.

5. Während der Kuchen backt, für die Garnitur die Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Die Aprikosenstücke mit dem Zimt mischen und ziehen lassen, bis der Kuchen ausgekühlt ist. Kuchen in Stücke schneiden. Die Stücke jeweils mit 1-2 EL Zimtaprikosen anrichten und mit griechischem Joghurt und Minze garnieren.