



Honigrezepte Imkerverein Viersen –Stadt

<http://imker-viersen.de/>

Aprikosenkuchen mit Mandelstreusel

300 gr. Butter

1 Prise Salz

1 Ei

260 gr. Mehl

250 gr. Gemahlene Mandeln

50 gr. Honig

3 Eßl. Aprikosenlikör

3 Eßl. Sahne

1,8 kg. Aprikosen

100 gr. Zucker

3 Eßl. Puderzucker

200 gr. Butter, 1 Prise Salz, Ei und 250 gr. Mehl rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und für etwa 60 Min. kalt stellen.

125 gr. Mandeln, Honig, Likör und Sahne zu einer streichfähigen Masse vermengen. Ein Backblech mit 2 Teel. Butter fetten. Teig in Größe des Blechs ausrollen, darauf geben. Die Mandelmasse aufstreichen. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und mit der Wölbung nach oben dicht an dicht auf die Mandelcreme setzen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Restliche Mandeln, Zucker, übrige Butter, 10 gr. Mehl zu Streuseln verkneten. Über die Früchte geben.

Den Kuchen auf der untersten Einschubleiste ca. 40 Min. bei ca. 180 Grad backen.