

Aprikosen-Haselnuss-Kuchen

Dieser Sommerkuchen aus Aprikosen und Haselnüssen ist schnell zubereitet, fruchtig, leicht und nicht zu süß – mit einem Klecks geschlagener Sahne also genau richtig für einen gemütlichen Nachmittag im Garten oder auf dem Balkon.

Zubereitungszeit: 1 Stunde plus ca. 45 Minuten Backzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für 1 Springform (Ø 26 cm):

600 g Aprikosen
125 g weiche Butter
100 g Weizenmehl, Type 405
100 g Rohrohrzucker
100 g gemahlene Haselnüsse
3 Eier, Größe M
1 – 2 EL Vollmilch
10 g Backpulver
1 Prise Salz
Puderzucker
geschlagene Sahne



Zubereitung des Aprikosen-Nuss-Kuchens:

Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen und in einer Rührschüssel weich werden lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen, die Springform einfetten oder auf den Boden ein Backpapier spannen und nur den Rand der Form dünn mit Butter einfetten.

Bei den Haselnüssen ist es am besten, diese kurz vor dem Backen selber zu mahlen. Die gemahlene Haselnüsse aus dem Supermarkt sind gelegentlich schon ranzig und oft recht trocken. Außerdem findet man ganze Haselnüsse aus regionalem Anbau um einiges leichter als gemahlene. Sind die Nüsse gemahlen, diese in einer Pfanne bei mittlerer Hitze, ohne Fett und unter häufigem Rühren vorsichtig anrösten (außer natürlich, Ihr habt gemahlene und geröstete Haselnüsse gekauft). Sobald sie aromatisch duften und leicht Farbe angenommen haben, in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Die Haselnüsse sind so heiß, dass sie auch jetzt noch leicht weiterrösten, also auf keinen Fall in der Pfanne zu dunkel werden lassen, sonst schmecken sie am Ende bitter.

Während die gemahlen und gerösteten Haselnüsse abkühlen, die Aprikosen waschen, trocknen, halbieren und den Kern entfernen. Nun die weiche Butter – idealerweise mit einer Küchenmaschine – schaumig rühren. Die Eier in eine Schüssel schlagen und mit einer Gabel verrühren. Abwechselnd mit dem Rohrohrzucker zu der Butter geben. Damit sich aus Ei und Butter eine homogene Masse bilden kann, immer nur eine kleine Menge Ei auf einmal zugeben. Die Masse muss ziemlich kräftig und ausreichend lange gerührt werden. Bevor die nächste Portion an Ei hinein gegeben wird, sollte sich auf jeden Fall das Ei mit der Butter bereits verbunden haben.

Sind alle Eier und der Zucker eingearbeitet, Mehl mit Backpulver und einer Prise Salz vermischen, in zwei Portionen vorsichtig unter die Butter-Ei-Zucker-Masse heben. Je nachdem wie fest der Teig ist, 1 bis 2 EL Vollmilch unterrühren. Zum Schluss noch die gemahlene, geröstete und abgekühlte Haselnüsse dazu geben und unterheben.

Den fertigen Teig in die vorbereitete Springform geben und mit den halbierten Aprikosen (Schnittfläche nach unten) dicht belegen. Für 45 bis 50 Minuten im unteren Drittel des Backofens backen.

Den Aprikosen-Haselnuss-Kuchen aus dem Backofen nehmen, ca. 15 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Springform lösen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Ein großer Klecks frisch geschlagene Sahne ist das Tüpfelchen auf dem i.