

Aprikosen-Jogurt-Kuchen

Zutaten

1 Ringform von 1 l Inhalt

Butter und Mehl für die Form

Teig:

90 g Butter, weich

125 g Zucker

1 Msp. Salz

2 Eier

125 g laktosefreies Jogurt nature

75 g gemahlene Haselnüsse

175 g Mehl

1 TL Backpulver

175 g reife Aprikosen, klein gewürfelt

1 ½ EL Zitronensaft



Garnitur:

4 EL Aprikosenkonfitüre, erwärmt, durch ein Sieb gestrichen

4 EL Zucker

4 EL Wasser

1 EL Zitronensaft

einige Aprikosen, in Schnitze geschnitten

Puderzucker

Zitronenmelisse

Zubereitung

1 Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazu rühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Laktosefreies Jogurt und Haselnüsse darunter mischen. Mehl mit Backpulver mischen, dazu sieben und darunter rühren. Aprikosen und Zitronensaft mischen, darunter ziehen.

2 Teig in die ausgebutterte und bemehlte Form füllen.

3 Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 35-40 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter stürzen.

4 Für die Garnitur den noch heissen Kuchen mit Konfitüre bestreichen, auskühlen lassen.

Zucker, Wasser und Zitronensaft aufkochen. Aprikosen beifügen, unter mehrmaligem Wenden köcheln, bis alle Flüssigkeit verdampft ist und sich der Zucker um die Aprikosen legt.

5 Den Kuchen in Stücke schneiden, mit den Aprikosen auf Tellern anrichten. Mit Puderzucker bestäuben. Mit Zitronenmelisse garnieren.

