



Aprikosenkuchen mit Thymian und Honig Schmeckt nach Sommer und Sonne

Für 12 Stück Kuchen

Für den Teig:

- 200 g Mehl, 1 Prise Salz, 3 EL Zucker
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
- 100 g kalte Butter, 1 Ei
- 1 EL Joghurt (oder kaltes Wasser)

Für den Belag:

- 700 g Aprikosen
- 5 – 6 Zweige frischer Thymian, eventuell mit Blüten
- 2 EL Honig, 50 g Butter
- 1 Ei, 2 EL Sahne, 4 EL gemahlene Mandeln
- 200 g Crème fraîche

Zum Blindbacken: Butterpapier und getrocknete Bohnen oder Erbsen

Mürbeteig • 35 Min. • 200 Grad

Tarte- oder Springform, 28 oder 30 cm Ø

- 1 Mehl mit Salz, Zucker, Zitronenschale, Butter in kleinen Stücken, Ei und Joghurt rasch

zusammenkneten. Nur so lange, bis der Teig glatt ist. Zur Kugel formen, 1 Stunde kühlen.

2 Aprikosen waschen, halbieren und den Stein rauslösen. Thymian waschen und trocknen. Die Blättchen abstreifen, entgegen der Wuchsrichtung! Honig mit Butter und Thymian in einer Pfanne zerlaufen lassen. Aprikosen mit der runden Seite nach unten reinlegen und bei mittlerer Hitze 3 – 4 Minuten garen. Umdrehen und nochmals 3 – 4 Minuten ziehen lassen.

3 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft auch schon jetzt: 180 Grad). Teig zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie annähernd rund ausrollen. In die ungefettete Form legen und einen 2 cm hohen Rand formen.

4 Teig mit Butterpapier und einer Lage Hülsenfrüchten beschweren und auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten vorbacken. Hülsenfrüchte rausschütten, Ei mit Sahne und Mandeln verrühren, auf dem Teig verstreichen. Nochmal ungefähr 20 Minuten backen, bis der Belag goldgelb ist. Leicht abkühlen lassen.

5 Crème fraîche verrühren und auf dem Teig verstreichen. Aprikosen mit der runden Seite nach oben drauf verteilen. Der Kuchen schmeckt frisch am allerbesten.

So viel Zeit muß sein: 2 Stunden, davon ungefähr 40 Minuten zu tun
Kalorien pro Stück: 285