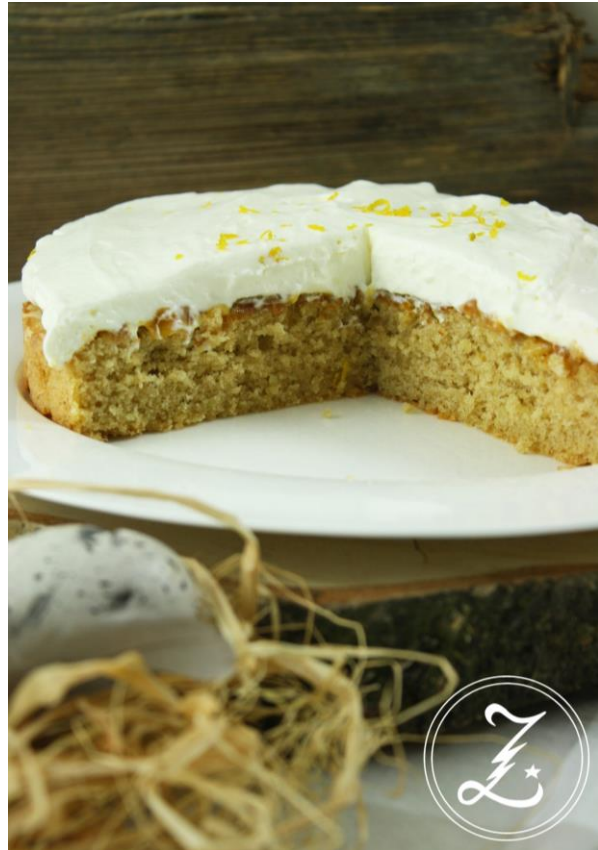

Mandel-Aprikosen-Kuchen mit Quark-Sahne-Frosting

für eine 18-20cm Springform

50g Vollkornmehl
75g gemahlene Mandeln
50g Butter
40g Zucker
2 kleine Eier
60ml Eierlikör
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
3 El Mandelblättchen

3-4 El Aprikosenmarmelade
100ml Schlagsahne
125g Magerquark
20g Puderzucker
1 Spritzer Zitronensaft



Eine kleine Springform mit Backpapier auslegen, fetten und mehlen. Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Mehl, Mandeln, Backpulver und Salz vermischen. Die Butter schmelzen und beiseite stellen. Den Eierlikör abmessen.

Die Eier mit dem Zucker hell cremig schlagen. Dann die Butter kurz unterrühren und abwechselnd die Mehlmischung und den Eierlikör hinzu fügen, bis gerade so alles vermischt ist.

Den Teig in die Form füllen, mit den Mandelblättchen bestreuen und ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Backen den Boden lauwarm abkühlen lassen und mit der Marmelade bestreichen. Dann vollständig abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und den Quark mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft kurz aufschlagen. Dann die Sahne vorsichtig unter die Quarkmasse heben und auf den Kuchen streichen. HmMMMM!