



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

Aprikosenkuchen mit Honig und Thymian

Zutaten für eine 28er/30er Tarte- oder Springform:

Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 3 EL Zucker
- 1 TL abgerieben Schale von einer Biozitrone
- 100 g kalte Butter
- 1 Ei
- 1 EL Joghurt

Für den Belag:

- 700 g Aprikosen, gewaschen, halbiert und entsteint
- 6 Zweige frischer Thymian, evtl. mit Blüten, gewaschen und trocken geschüttelt
- 2 EL Honig
- 50 g Butter
- 1 Ei
- 2 EL Sahne
- 4 EL gemahlene Mandeln
- 200 g Creme fraiche
- 1 EL Zucker

Außerdem:

- Backpapier und Hülsenfrüchte (oder Centmünzen) zum Blindbacken

Zubereitung:

Das Mehl mit Salz, Zucker, Zitronenschale, Butterstückchen, Ei und Joghurt schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Die Thymianblättchen (gegen die Wuchsrichtung) abstreifen. Den Honig mit Butter und Thymian in einer Pfanne zerlaufen lassen. Die Aprikosen mit der runden Seite nach unten in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten garen. Wenden und nochmals 3-4 Minuten durchziehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Teig zwischen Klarsichtfolie so rund wie möglich ausrollen. In eine nicht gefettete Form legen und einen 2 cm hohen Rand formen. Den Teig mit Backpapier und einer Lage Hülsenfrüchte beschweren, auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten blindbacken.

(Ok, ich schreibe es dazu: die Hülsenfrüchte entfernen) Das Ei mit Sahne und den Mandeln verrühren und auf dem Teig verstreichen. Den Kuchen erneut 20 Minuten backen, bis der Belag goldgelb ist. Abkühlen lassen.

Die Creme fraiche mit dem Zucker verrühren und auf dem Boden verstreichen. Die Aprikosen mit der runden Seite nach oben darauf verteilen.

Frisch am besten, im Sommer auch gerne ein bisschen gekühlt!