REZEPT FÜR SAFTIGER APRIKOSEN-MANDEL-KRANZ | SWEETFAMILY

SAFTIGER APRIKOSEN-MANDEL-KRANZ

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 12 Stücke | 60 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

200 g	getrocknete Aprikosen
Butter u. Paniermehl z. Einfetten	
200 g	Magerquark
100 ml	Milch
100 ml	Sonnenblumenöl
120 g	SweetFamily Unser Feinster
1 Prise	Salz
2 EL	Zitronensaft
1 1/2 Päckchen	Backpulver
400 g	Mehl
100 g	Mandelstifte
1	Eigelb
2 EL	Sahne
1 Päckchen	Vanillezucker zum Bestreuen

Zubereitung

350	8	44	14
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Aprikosen würfeln. Eine Kranz- oder Guglhupfform fetten und dünn mit Paniermehl ausstreuen.

2. Magerquark, Milch, Öl, Zucker, Salz und Zitronensaft glatt rühren. Backpulver mit Mehl mischen und kurz unterkneten. Aprikosen und 70 g Mandelstifte unterkneten. Teig in die Form geben. Eigelb mit Sahne verquirlen und Teig damit bestreichen. Mit Vanillezucker und restlichen Mandelstiften bestreuen.

3. Kranz im heißen Ofen ca. 40 Minuten backen, dabei ggfls. zum Ende der Backzeit Oberfläche locker mit Backpapier abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Eine Stäbchenprobe machen und Kuchen herausnehmen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann aus der Form lösen.