

REZEPT FÜR SAFTIGER APRIKOSEN-MANDEL-KRANZ



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



1797

ZUBEREITUNG

350

Kcal

Pro Stück ca.

8

Gramm

Eiweiß

44

Gramm

Kohlenhydrate

14

Gramm

Fett

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

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.