

## Mandelkuchen mit Aprikosenmarmelade



### ZUBEREITUNG

Weichen Sie die Mandeln für ca. 3-4 Stunden ein.

Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.

Pürieren Sie die Mandeln in einem Mixer bis eine ziemlich feinkörnige Paste entsteht.

Schlagen Sie die Eier für ca. 5 min mit dem Handrührgerät schäumig.

Vermengen Sie nun die anderen Zutaten mit den geschlagenen Eiern: gemahlene Mandeln, Quark, Limettenschale und Nelken. Alle Zutaten gut vermischen und erneut verrühren.

Nun die Mandelmilch dazugeben. Beginnen Sie mit einem halben Glas, bei Bedarf etwas mehr hinzufügen. Sie sollten einen weichen, fast flüssigen Teig erhalten, der von der Konsistenz einem Crêpesteig ähnelt.

Legen Sie den Boden einer Kuchenform mit Backpapier aus. Geben Sie den Teig hinein und verteilen Sie die geriebene Schokolade gleichmäßig auf der Oberfläche.

Backen Sie den Kuchen im heißen Ofen bei 180° für ungefähr 40 min oder bis er an der Oberfläche goldbraun ist. Lassen Sie den Kuchen danach abkühlen.

### ZUTATEN

für 1 Kuchen (Durchmesser 24-28 cm)

#### Für den Kuchen

<b>350 g</b>	Geschälte Mandeln
<b>4</b>	Eier
<b>200 g</b>	Schafsquark
<b>150 g</b>	Kokosblütenzucker
<b>Schale von 1</b>	Geriebener Limette
<b>100-150 ml</b>	Mandelmilch
<b>2 EL</b>	Geriebene Schokolade

### Arbeitszeit:

Ca. 30 Minuten

### Rezept von:

Sendung Doctor's Kitchen Talk

Wenn der Mandelkuchen erkaltet ist: 3 Esslöffel Aprikosenmarmelade auf der Oberfläche des Kuchens verteilen. Mit den geschnittenen Aprikosen und Himbeeren dekorieren.

3 Esslöffel Aprikosenmarmelade durch ein Teesieb in einen kleinen Topf geben. Fügen Sie 1 EL Wasser hinzu und erhitzen Sie die Masse einige Minuten. Verteilen Sie die Marmelade danach gleichmäßig auf den Früchten. Die obere Schicht hat einen kühlenden Effekt und bildet ein leichtes Gelee, welches die Früchte vor Oxidation schützt. Vor dem Servieren mit frischen Minzblättern dekorieren. Vor dem Verzehr den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen, dekorieren und verzehren!

## **Für die Dekoration**

**6-7** Frische Aprikosen

---

Himbeeren

---

Aprikosenmarmelade

---

Frische Minzblätter

---

---

**Arbeitszeit:**

Ca. 30 Minuten

**Rezept von:**

Sendung Doctor's Kitchen Talk

---