

Aprikosen-Käsekuchen mit Mandeln

- 400 g feingemahlene Weizenvollkornmehl
- 100 g feingemahlene Hirsevollkornmehl
- 1 Würfel Hefe
- 200 ml kalte Milch
- 150 g Honig
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Orange
- 60 g Butter
- Butter z. Fetten
- Vollkornbrösel z. Bestreue
- 1,5 kg frische Aprikosen - und evt. Aprikosenschnaps
- 75 g Mandeln
- 400 g Doppelrahm-Frischkäse
- Saft von 2 Orangen

Hefe in der kalten Milch auf lösen. 100 g Honig und das Weizen- bzw. Hirsevollkornmehl dazugeben.

2 Eier, Salz und Orangenschale unterkneten.

Ausgelassene Butter zugeben und nochmals durchkneten.

Backblech einfetten und mit Bröseln bestreuen.

Den Teig nochmals durchkneten, auf dem Blech ausrollen und gehen lassen.

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Aprikosen waschen, abtrocknen, halbieren und entsteinen.

Die Mandeln mit kochendheißem Wasser übergießen, häuten und gut trocknen lassen, halbieren.

Den Frischkäse mit dem restlichen Ei und Honig verschlagen und mit dem Saft von 1 Orange und dem Aprikosenschnaps abschmecken.

Auf dem Teig verstreichen und die Aprikosen nebeneinander darauf legen.

Jeweils 1 Mandelhälfte in die Früchte legen und den Kuchen auf der mittleren Schiene 45 - 50 Min. backen.

Nach dem Backen evtl. noch etwas Orangensaft verrühren mit Honig, auf die Früchte streichen und alles abkühlen lassen.