



## APRIKOSEN-LAVENDELBLÜTEN-KUCHEN

*Für eine 26-cm-Springform:*

*Für den Teig:*

200 g Dinkelmehl, Type 1050  
(alternativ: meine glutenfreie  
Mehlmischung, siehe rechts  
unten)

60 g gemahlene Mandeln  
2 TL Weinstein-Backpulver  
1 TL Salz

Abgeriebene Schale von  
1 Bio-Zitrone

120 ml Ahornsirup, Grad A  
80 ml Olivenöl (plus etwas mehr  
für die Form)

4 EL Apfelmus, ungesüßt

1 TL Zitronenöl

600 g frische Aprikosen

*Für das Lavendel-Crumble:*

100 g Mandeln  
4 getrocknete Aprikosen, gehackt  
2 EL frische Lavendelblüten  
(alternativ: 1 EL getrocknete  
Lavendelblüten)

1/6 TL Salz

2 EL Ahornsirup, Grad A

2 EL Kokosöl, Raumtemperatur

*Zeitaufwand:*

ca. 30 Minuten plus 50 Minuten

Backzeit

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einer großen Rührschüssel Mehl, gemahlene Mandeln, Weinstein-Backpulver, Salz und Zitronenzeste vermischen. In einer weiteren Schüssel Ahornsirup, Olivenöl, Apfelmus und Zitronenöl miteinander vermengen, unter die Mehlmischung geben und glatt verrühren.

Eine Springform mit Olivenöl ausfetten und den Teig hineingeben. Die Aprikosen waschen, in Hälften schneiden und entkernen. Die Aprikosenhälften mit der Schnittseite nach oben auf den Teig legen und leicht eindrücken.

Eine Pfanne erhitzen und die Mandeln für das Lavendel-Crumble kurz anrösten. In der Küchenmaschine grob zerkleinern. In einer kleinen Schüssel mit den anderen Crumble-Zutaten vermischen und das Ganze locker auf dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen ca. 50 Minuten backen. Zwischendurch überprüfen, ob seine Oberfläche schon ausreichend gebräunt ist, und den Kuchen gegebenenfalls für die restliche Backzeit mit Alufolie oder Backpapier abdecken. Je nach Ofen wird die Oberfläche des Kuchens bei Ober- und Unterhitze allerdings nicht braun und knusprig. In diesem Fall am Ende der Backzeit für 5 Minuten auf Oberhitze und Umluft umschalten, bis das Crumble gut gebräunt ist.

**Glutenfreie Mehlmischung** (davon 200 g abwiegen und statt des Dinkelmehls benutzen):

150 g Vollkornreismehl

100 g Buchweizenmehl

100 g Maismehl

150 g Kartoffelstärke

50 g Maisstärke

Alle Zutaten mit einem Schneebesen oder in der Küchenmaschine sorgfältig miteinander vermischen.