

## Sommerobst mag's süß! 21 Aprikosenkuchen



So gelb wie der Sonnenschein und so süß wie Blütenhonig - kein Wunder, dass sich alle Jahr für Jahr im Sommer Hals über Kopf in die kleine Aprikose verlieben. Auch die Foodblogger hat's wieder erwischt. Aprikose für Aprikose haben sie in süße Sommerkuchen verbacken und sich zum Kaffeeklatsch unter freiem Himmel ihre rosarote Sonnenbrille aufgesetzt.

### Aprikosenkuchen mit Dinkel

Sich beim Kuchenessen etwas Gutes tun? Die Rede ist nicht (nur) von einem großen Stückchen Soulfood, sondern von Vitaminen! Richtig gehört, mit Aprikosen im Kuchen kannst du eine Handvoll Obst am Tag schon mal getrost abhaken. Dann hätten wir jetzt gern ein ganz großes Stück! [Zum Rezept](#)



[Aprikosenkuchen mit Dinkel](#) © Anna Röpfl | Teigliebe

### Aprikosen-Mandel-Tarte

Bei Jennifer hat die Aprikose ihren ganz großen Auftritt. Denn der knusprige Mandelboden wird über und über nur von der süßen Sommerfrucht bedeckt. Zum Hineinlegen lecker! [Zum Rezept](#)

## Sommerobst mag's süß! 21 Aprikosenkuchen



Aprikosen-Mandel-Tarte © Jennifer Stein | Tulpentag

### Aprikosentarte mit Kardamom

Elle stellt eines vorweg klar: Ihre Sommertarte ist super easy und selbst für Laienbäcker ein Klacks. Wenn das nicht Grund genug ist, sich Stift und Zettel zu schnappen und schon mal die Zutaten zu notieren. [Zum Rezept](#)



Aprikosentarte mit Kardamom © Elle Teuscher |Elle Republic

### Marillen-Galette

Nein, nein, hier hat sich kein falscher Kuchen in die Liste geschummelt. Marille ist nichts anderes als die österreichische Bezeichnung für Aprikose. Wieder was gelernt! Dann können wir ja zum spaßigen Teil übergehen und Catrins Galette mit Knusperteig und saftiger Obstfüllung endlich aus dem Ofen holen. [Zum Rezept](#)

## Sommerobst mag's süß! 21 Aprikosenkuchen



Marillen-Galette © Catrin Neumayer | CookingCatrin

### Saftiger Aprikosenkuchen

6 Zutaten, 4 Zubereitungsschritte und 40 Minuten später steht er da - der saftigste Aprikosenkuchen, den dein Kuchenteller je gesehen hat. Kann man öfter machen, geht ja fix! [Zum Rezept](#)



Saftiger Aprikosenkuchen © Tanja Gehringer | Frau Zuckerstein

### Aprikosen-Tarte-Tatin

A wie Apfel, A wie Aprikose - Christines Tarte Tatin ist nicht wählerisch und fühlt sich im Sommer auch mit Aprikosen statt Äpfeln wohl. Wenn sich dann noch Pistazien und erfrischender Minzjoghurt dazugesellen, umso besser. [Zum Rezept](#)



Aprikosen-Tarte-Tatin © Christine Garcia Urbina | trickytine

### Gesunder Aprikosenkuchen

Und alle Süßmäuler: "Och nee, das ist mir zu gesund!" - Gesund ja, aber Kuchen bleibt Kuchen. Ergo: Gülsahs Kuchen ist genauso köstlich und verführerisch, auch wenn sich raffinierter Zucker und Weizenmehl von der Zutatenliste verabschiedet haben. [Zum Rezept](#)



## Sommerobst mag's süß! 21 Aprikosenkuchen



Gesunder Aprikosenkuchen © Gülsa Akkaya | Sommermadame

### Aprikosen-Buchweizen-Kuchen

Wie Denise so schön sagt: "Der Kuchen schmeckt nach Sonne." ... nach Sommer, nach Laissez-Faire und Savoir-Vivre. Hol schon mal dein Lieblingsbuch raus, leg die Beine hoch und genieß deinen Kuchennachmittag mit Denise' Sommerleckerei. [Zum Rezept](#)



Aprikosen-Buchweizen-Kuchen © Denise Renée Schuster | Foodlovin

### Aprikosen-Bienenstich

Bei Yvonne trifft fluffiger Rührteig auf süße Aprikosen und eine knusprige Decke aus Mandeln, Kokos, Butter und Zucker. Einfach verführerisch gut. [Zum Rezept](#)

## Sommerobst mag's süß! 21 Aprikosenkuchen



Aprikosen-Bienenstich © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

### Aprikosen-Crumble

Das ist nicht irgendein Crumble. Das ist Crumble deluxe. Denn hier werden die Aprikosen karamellisiert und dann mit Aprikosenlikör, Weißwein und Zitronensaft abgelöscht. Das Ganze wird von einer Knusperdecke aus Haferflocken-Zimt-Streuseln gekrönt. Ran an die Löffel! [Zum Rezept](#)



Aprikosen-Crumble © Tanja Gehringer | Frau Zuckerstein

### Aprikosen-Galette mit Mandeln

Lass die Kuchenform im Schrank und back dir einen Kuchen von der rustikalen Sorte - mit Ecken und Kanten und ganz viel Geschmack. Viel brauchst du nicht dafür, nur ein bisschen Geduld. Denn wenn die Tarte aus dem Ofen heraus ihren süßen Duft verströmt, kommen einem 35 Minuten vor wie eine halbe Ewigkeit. [Zum Rezept](#)

## Sommerobst mag's süß! 21 Aprikosenkuchen



Aprikosen-Galette mit Mandeln © Andrea Natschke | Zimtkeks und Apfeltarte

### Mini-Blätterteig-Käsekuchen mit Aprikosenmarmelade

Jedem sein Törtchen - ganz ohne Futterneid. Geht ganz einfach, wenn du kleine Förmchen fix mit Blätterteig auslegst, darauf vanillige Käsekuchenfüllung drapierst und das Ganze mit süßer Aprikosenmarmelade toppst. [Zum Rezept](#)



Mini-Käsekuchen mit Aprikosenmarmelade © Christine Garcia Urbina | trickytine

### Aprikosen-Kokos-Schnitten

Hallo Kokos! Hallo Aprikosen! Hallo Sommer! Nach einem Bissen von Maras Knusperschnitten mit weicher Fruchtfüllung gibt es kein Halten mehr. Dann tanzen deine Geschmacksknospen Rumba, Samba und Merengue gleichzeitig. [Zum Rezept](#)



## Sommerobst mag's süß! 21 Aprikosenkuchen



Aprikosen-Kokos-Schnitten © Tamara Staab | Maras Wunderland

### Topfenstrudel mit Aprikosen

Ist der Strudel erstmal aufgerollt, dann geht es ganz fix. Nach einer 30-minütigen Runde im Backofen landet die warme Kuchenherrlichkeit schon auf dem Kaffeetisch und ist schneller verputzt, als du nach Nachschlag fragen kannst. [Zum Rezept](#)



Topfenstrudel mit Aprikosen

### Aprikosen-Lavendel-Kuchen

Einmal durch die Lavendelfelder der Provence streifen und tief durchatmen. Geht grad nicht? Dann hol dir provenzalisches Sommerflair einfach nach Hause. Du brauchst: Aprikosen, Lavendelblüten, Walnüsse und starke Nerven. Denn der Duft aus dem Backofen wird dir den Kopf verdrehen. [Zum Rezept](#)

## Sommerobst mag's süß! 21 Aprikosenkuchen



Aprikosen-Lavendel-Kuchen © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

### Aprikosen-Marzipan-Tarte

Eine Sommerfrucht ist dir nicht genug? Gut. Denn bei Daniela gibt es sie nur im Doppelpack. Aprikosen und schwarze Johannisbeeren betten sich auf weichem Marzipan und knusprigem Mürbeteig. Oder du probierst mal Aprikose plus Kirsche, Aprikose plus Brombeere oder oder oder ... [Zum Rezept](#)



Aprikosen-Marzipan-Tarte © Daniela Luginsland | ulla trulla backt und bastelt

### Almhefekuchen mit Aprikosen und Kirsche

Bei Simone heißt es: keine Angst vor Hefeteig. Mit ein wenig Geduld und Zeit hat es schon immer geklappt. So auch bei ihr. Ihre luftige Hefeleckerei wird außerdem noch von einem cremigen Schmandbelag, Kirschen, Aprikosen und Streuseln gekrönt. [Zum Rezept](#)



## Sommerobst mag's süß! 21 Aprikosenkuchen



Almhefenkuchen mit Aprikosen © Simone Filipowsky | S-Küche

### Aprikosentarte mit Streuseln

Eine Schicht mandeliger Mürbeteig, eine Schicht Aprikosenmarmelade, eine Puddingschicht, darauf Aprikosen und darüber Amarettinistreusel. Wir können gar nicht sagen, welche Schicht uns als erstes überzeugt hat. Wahrscheinlich alle zusammen! [Zum Rezept](#)



Aprikosentarte mit Streuseln © Tamara Staab | Maras Wunderland

### Aprikosen-Galette mit Lavendel

Kindheitserinnerungen sind doch die schönsten. Und so schwelgt Ines mit ihrer süßen Galette samt Aprikosen und Lavendelblüten in Erinnerungen an entspannte Sommerurlaube in der Provence. [Zum Rezept](#)

## Sommerobst mag's süß! 21 Aprikosenkuchen



Aprikosen-Galette mit Lavendel © Ines Karlin | Münchner Küche

### Aprikosen-Clafoutis-Törtchen

Von einer französischen Leckerei zur nächsten: Bei Kaja gibt es luftig-leichte Clafoutis - statt klassisch mit Kirschen, mit sonnengelben Aprikosen. Der Teig ist fix angerührt, mit Obst getoppt und ruckzuck gebacken. So mögen wir Kuchen gern. [Zum Rezept](#)



Aprikosen-Clafoutis-Törtchen © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

### Glutenfreie Biskuitrolle mit Aprikosen

So luftige wie eine Wolke, so weich wie eine Luftmatratze und so erfrischend wie ein Urlaub in der Karibik. Das alles und viel mehr lässt sich mit nur einer Gabel dieser paradiesisch guten Sommerrolle erschmecken. [Zum Rezept](#)

## Sommerobst mag's süß! 21 Aprikosenkuchen



Glutenfreie Biskuitrolle mit Aprikosen