

## Aprikosen-Nuss-Kuchen

Für den Boden:

200 g Mandeln  
200 g Haselnüsse  
120 g Datteln  
½ TL Vanilleschote, gemahlen  
¾ TL Steinsalz

300 g Aprikosen, halbiert  
70 g Datteln

Mandeln, Haselnüsse und die Datteln, aufgeteilt in 2 Portionen, im Mixer zerkleinern (besser nicht zu fein), dann in eine Schüssel geben und die Vanille sowie das Steinsalz dazugeben und gut mischen. Die Aprikosen mit den Datteln fein pürieren und in die Schüssel geben und mit der Nussmischung gut verführen. Die Hälfte dieser Masse in eine Glas- oder Keramikform von ca. 20 cm Ø geben und mit einem Löffel verstreichen.

Für den Belag:

300 g Aprikosen, halbiert

Die Aprikosenhälften auf dem Boden verteilen, die restliche Nuss-Aprikosenmasse darüber verstreichen und mit Umluft etwa 35 Minuten backen. Die ersten 10 Minuten bei 250 °C und die restliche Zeit bei 180 °C.