

Aprikosenkuchen

Mit Dosenaprikosen



Zutaten für Springform 26 cm

125 g Butter
100 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 Zitrone, Abrieb oder 1 TL Zitronenschale
3 Eier
2 TL Backpulver
200 g Dinkelmehl 630
2 EL Schlagsahne (evtl. Milch)
1 gr. Dose Aprikosen
Fett für die Form
Puderzucker

ZUBEREITUNG

Die ersten 9 Zutaten (von Butter bis Schlagsahne) in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe solange rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Den Teig in eine gefettete Springform geben, mit den gut abgetropften Aprikosen, Schnittfläche nach unten, dicht belegen und in den vorgeheizten Backofen schieben.

Bei 175 Grad ca. 60 Minuten backen. Dann in der Form abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Man kann den Kuchen natürlich auch mit anderen Obstsorten belegen (z. B. Kirschen, Äpfeln, Pfirsichen, Zwetschgen)

Das Obst nicht eindrücken! Es sinkt beim Backen von selbst etwas ein, so dass nur die Spitze oben rausguckt, genau richtig!

