

Schneller Aprikosenkuchen vom Blech

Der Kuchen ist sehr einfach, aber schmeckt super lecker. Der Teig kann mit jedem Obst belegt werden. Ich habe ein Blech mit den Maßen 35cmx25cm verwendet.

Tip: am besten schmeckt er mit Sahne oder Ihr gebt Butterstreusel obendrauf.

Für den Teig:

280g Butter

320g Mehl

1 TL Backpulver

320g Zucker

6 Eier

2 TL Vanillepaste oder 2 Pck. Vanillezucker

½ TL Salz

1 Pck. abgeriebene Orangenschale



750g Aprikosen (Gewicht bezieht sich auf entsteintes Obst)

Backzeit: ca. 40 Minuten bei 175° Ober- und Unterhitze

Zubereitung:

Rührt den Zucker mit den Eiern cremig. Gebt das Salz, die Vanillepaste und die abgeriebene Orangenschale dazu und rührt das kurz unter. Nun das Mehl mit dem Backpulver mischen und kurz unterrühren bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist. Den Teig auf Euer vorbereitetes Blech geben und die Aprikosen darauf verteilen.

Wie angegeben backen und genießen.

Gutes Gelingen!!!