

VERSUNKENER APRIKOSENKUCHEN



Zutaten:

- 700 g Aprikosen
- 150 g Margarine
- 150 g Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- ¼ TL Vanillezucker

Glasure/Garnitur:

- 20 g Puderzucker

Zubereitung:

- Aprikosen waschen, abtrocknen und in längliche Stücke schneiden
- Margarine, Rohrzucker und Salz cremig rühren bis die Masse hell ist
- Ein Ei nach dem anderen zugeben und einzeln gut unterrühren
- Mehl, Backpulver und Vanillezucker mischen und unterrühren
- Teig in die Silikonform füllen
- Aprikosenstücke senkrecht dicht in den Teig stecken

Für 2 Minuten auf hoher Stufe und anschliessend 50 Minuten auf kleiner Stufe fertig backen.
Stäbchenprobe.

Glasure/Garnitur:

- Mit Puderzucker bestäuben

