



# APRIKOSENKUCHEN

## ZUTATEN

- 150 g Zucker
- 1 Zitrone (Schale)
  
- 130 g Butter
- 3 Eier
- 220 g Dinkelmehl
- 15 g Backpulver
  
- 250 g Aprikosen geviertelt
- 30 g Mandelstifte

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26-28 cm) einfetten
2. Aprikosen waschen, entsteinen und vierteln. Beiseitestellen
3. Zucker und Zitronenschale (mit Sparschäler abschälen) in den Mixtopf geben und **20 Sek. / Stufe 10** pulverisieren
4. Butter, Eier, Mehl und Backpulver in den Mixtopf geben und **20 Sek. / Stufe 6** mischen
5. Masse in die Springform füllen und mit den Aprikosenviertel belegen
6. Mit Mandelstiften bestreuen und ggf. mit Puderzucker bestreuen (optional)
7. Kuchen für ca. 30-35 Minuten backen und ca. 10 Minuten in der Form abkühlen
8. Anschliessend auf ein Kuchengitter geben und nach Wunsch noch einmal mit Puderzucker bestäuben.