

Versunkener Aprikosenkuchen

Zutaten für die 28 cm Durchmesser Form:

500 g frische Aprikosen,
5 EL Sahne,
150 g Butter,
150 g Zucker,
1 Vanillinzucker,
2 Eier (Größe M),
1 Prise Salz,
150 g Mehl,
1 TL Backpulver,
abgeriebene Schale einer Zitrone,
Saft von ½ Zitrone,
40 g Mandelstifte,
2 EL Aprikosenkonfitüre,
Hagelzucker,
Puderzucker,



Zubereitung:

Für den Aprikosenkuchen die frischen Aprikosen halbieren und entkernen.

Eier trennen. Eischnee steif schlagen. Dann Butter, Zucker, Vanillinzucker, Eigelbe, Salz, Zitronenschale und Zitronensaft mit der Küchenmaschine schaumig rühren. Sahne, Mehl und Backpulver unterrühren und zum Schluss die Hälfte der Mandelstifte und den Eischnee unter heben. Eine Springform von 28 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen oder ausfetten. Teig in der Form glatt streichen. Aprikosen darauf legen und in die Kernmulde etwas Aprikosenkonfitüre geben. Dann mit den restlichen Mandelstiften bestreuen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei Umluft mit 150 °C ca. 45 Min. (E-Herd Ober – u. Unterhitze 175 Grad) backen. Nach der Hälfte der Backzeit evtl. mit Backpapier abdecken. Kuchen nach Garprobe aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Den Versunkenen Aprikosenkuchen mit Hagelzucker und Puderzucker betreuen, evtl. mit Aprikosenhälften noch verzieren.