

Zutaten:

Teig:

250 g Butter
250 g Zucker
1 P. Vanillezucker
4 Eier
200 g Mehl
125 g Speisestärke
2 TL Backpulver

Belag:

1 kg reife Aprikosen oder
2 Dosen Aprikosen

Guss:

150 g Creme fraich
oder Schmand

abgeriebene
Schale
einer Zitrone

2 Eier
50 g Mandelstifte
evt. etwas Bernstein gold

Zubereitung:

Butter und Zucker im **Schlagkessel** weißcremig schaumig rühren. Eier einzeln, nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver darübersieben und mit dem **Hardliner** unterheben.

Maxi-Schnitte mit der **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** legen, den Teig einfüllen und mit dem **Liftboy breit** glattstreichen.

Aprikosen halbieren und entsteinen.
Aprikosen auf dem Teig verteilen.
Bei Dosenobst, Früchte gut abtropfen lassen.

Im vorgeheizten Backofen beim 175°C ca. 20 Min. backen.

Creme fraiche, Zitronenschale, Eier und Zucker verrühren.

Kuchen herausnehmen,
und Guss gleichmäßig verteilen
und mit Mandeln bestreuen.

Evtl. noch mit etwas
Bernsteingold bestreuen.

Bei gleicher Temperatur weiter 20 Minuten fertigbacken.

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 40min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 175°C

Umluft: 175°C