

Versunkener Aprikosenkuchen

Zutaten:

270 g Mehl
150 g Zucker
1 große Dose Aprikosen
4 Eier
1 Päckchen Backpulver
150 g Butter
2 Päckchen Vanillezucker
125 ml Milch
1 EL Zitronensaft
125 g Schlagsahne
Puderzucker



Zubereitung:

- Aprikosen abtropfen lassen.
- Zucker, Vanillezucker, Butter und Eier schaumig rühren.
- Milch, Sahne und Zitronensaft zugeben.
- Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.
- Etwa $\frac{1}{4}$ vom Teig in eine gefettete Springform geben.
- Bis auf 12 Aprikosen das Obst auf den Teig legen.
- Den Restteig über die Aprikosen streichen.
- Die 12 Aprikosen ringförmig auf den Teig legen.
- Bei 170° C etwa 70 Minuten backen.
- Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.