



demeter

Hof Mahlitzsch GbR
Mahlitzsch Nr. 1
01683 Nossen
Tel: 035242-65620
Fax: 035242-656219



Aprikosenkuchen vom Blech



Zutaten

500 g Aprikosen,
250 g Zucker,
500 g Mehl,
1Pk. Backpulver,
200 ml Zitronenlimonade (BioZisch oder now),
2 EL Zitronensaft,
gerieb. Zitronenschale,
5 Eier,
200 ml Sonnenblumenöl,
50 g Puderzucker

Zubereitung

Aprikosen waschen und halbieren. Zucker, Mehl und Backpulver vermischen.

In einer Schüssel Limo, Eier, Öl und Zitronenschale mischen und mit dem Knethacken ins Mehl rühren. Teig auf ein gefettetes Blech (40 x 30) geben, halbierte Aprikosen nach unten darauf verteilen und bei 175 °C (160 °C Umluft) ca. 35 Min. backen.

Puderzucker mit 1 EL Wasser anrühren, in einen Spritzbeutel geben und den abgekühlten Kuchen verzieren.