# Aprikosenkuchen

Der flaumige Aprikosenkuchen ist ein wunderbarer Obstkuchen vom Blech. Die fruchtige Mehlspeise mit süßen Marillen gelingt mit diesem Rezept.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 50 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 5 Stk. | Eier |
| 50 g | Zucker |
| 200 g | Butter (weiche) |
| 200 g | Staubzucker (Puderzucker) |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 EL | Öl |
| 200 g | Sauerrahm |
| 380 g | Mehl |
| 2 EL | Vanillepuddingpulver (gestrichene EL) |
| 1 Packung | Backpulver |
| 1 kg | Aprikosen (Marillen) |

## Zubereitung

1. Für den **Aprikosenkuchen** die Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Die Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen, den Zucker währenddessen einrieseln lassen. Jetzt die weiche Butter mit Staubzucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Die Eidotter, Sauerrahm und Öl nacheinander unterrühren. Nun das Mehl mit Backpulver und Vanillepuddingpulver versieben. Zur Teig-Masse geben, unterheben und verrühren. Abschließend das steife Eiweiß vorsichtig under den Teig heben.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, ein Backblech (ca.30x35 cm) mit Backpapier auslegen. Den Teig auf das Backblech geben und glatt streichen. Mit den Aprikosen, Schnittkante nach oben belegen und leicht andrücken. Den Aprikosenkuchen im vorgeheizten Ofen für zirka 20-25 Minuten goldgelb backen, Stäbchenprobe machen! Den

Blechkuchen vom Backofen nehmen, vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren nach Lust und Laune mit Staubzucker bestäuben.

## Tipp