

APRIKOSEN KUCHEN



3	Eier
100 g	Butter
100 g	Zucker
½ Pck.	Vanillezucker
200 g	Mehl
1 EL	Backpulver
	etwas Milch
ca. 13	Aprikosen halbiert
1 EL	heisses Wasser
1	Prise Salz
100 g	Zucker
80 g	gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

1. Backofen auf 180° Grad vorheizen.
2. Eier trennen. Eiweiss zur Seite stellen. Alle Zutaten bis und mit Backpulver in den  geben, 2 min./ Stufe 3 verrühren. Wenn der Teig sehr zäh ist, einen "Gutsch" Milch dazugeben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen.
3. Halbierte Aprikosen auf dem Teig verteilen.
3. Schmetterling einsetzen. Eiweiss, Wasser und Salz in den sauberen  geben und 2 min. / 50° / Stufe 3.5 steif schlagen. (Eiweiss evtl. nach unten schieben)
Zucker zugeben und 1 min. / 50° / Stufe 3.5 zu einer glänzenden Masse schlagen.
4. Mandeln (oder Haselnüsse) dazu geben kurz auf Stufe 2 verrühren.
Eiweissmasse auf die Aprikosen streichen
6. 45 min. bei 180° Grad backen.

Tipp: - statt Aprikosen Zwetschgen verwenden
- Wer einen kleinen Kuchen (Springform ca. 19cm) möchte, halbiert die Zutaten, nimmt aber 2 Eier.