



Aprikosenkuchen mit Schmand



Zutaten

- 2 Eier, Größe L
- 150 g Zucker
- 125 g Butter, weich
- 1 Päckchen Vanillezucker

- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 25 ml Wasser (2 EL)

- 10-12 große Aprikosen oder 1 große Dose Aprikosen
- 1 Becher Schmand
- 80 g Zucker
- gemahlener Koriander nach Geschmack (wer Koriander nicht mag, lässt ihn einfach weg)

Sonstiges: 1 Springform (24 cm Ø), Butter & Paniermehl

Backofen vorheizen 180°-200° C Ober-/Unterhitze, **Backzeit** 60 bis 65 Minuten, 2. Einschubschiene von unten.
...los geht's...!

Für den Teig, Eier, Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Salz verrühren und auf zweimal zur Eier-Butter-Zuckermasse dazu geben alles gut verrühren. Zum Schluss Wasser untermischen. Teig in die gefettete und panierte Form füllen. Entsteinte und längst geviertelten Aprikosen auf Teigmasse auflegen. Schmand und Zucker verrühren und mit Koriander abschmecken & auf Aprikosenschicht verteilen.

...ab in den Ofen..!

Tipp ♥ Gleich zwei Stücke reservieren,...*kicher & klimper