

Aprikosen-Blechkuchen von Tobi Eggi

Mengen für 10 Personen

Und so wirds gemacht:

1. Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel verrühren. Ein Ei nach dem anderen darunterühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist.

2. Mandeln, Zitronenschale und Milch darunterühren, Mehl und Backpulver mischen, begeben und zu einem glatten Teig rühren. In das vorbereitete Blech füllen.

Und so wirds gemacht:

Aprikosen dicht nebeneinander in den Teig stossen. Mandelstifte und Johannisbeeren darauf verteilen.

Für ein Backblech von ca. 33 x 40 cm, mit Backpapier belegt

Backen:

ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, in Stücke schneiden.

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZG090715_0027A-200-de

125 g Butter	weich
125 g Zucker	
* 4 g Vanillezucker (8g)	
2.0 Stück Eier	
50 g Mandeln (gerieben)	
0.5 Stück Zitronen	
1.0 dl Milch	
200 g Mehl	
1.0 g Backpulver	TL
750 g Aprikosen	
1.0 g Mandelspliter	EL
2.0 g Himbeeren (tiefgekühlt)	EL...oder Heidelbeeren oder Johannisbeeren
10 g Puderzucker	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g