Aprikosen-Blechkuchen von Tobi Eggi

Mengen für 71 Personen
Und so wirds gemacht:

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

2. Mandeln, Zitronenschale und Milch darunterrühren, Mehl und Backpulver mischen, beigeben 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

888 g Butter	weich
888 g Zucker	
3.55 Stück Vanillezucker (8g)	
14.2 Stück Eier	
355 g Mandeln (gerieben)	
3.55 Stück Zitronen	
7.1 dl Milch	
1.42 kg Mehl	
7.1 g Backpulver	TL
5.32 kg Aprikosen	
7.1 g Mandelspliter	EL
14.2 g Himbeeren (tiefgekühlt)	EL...oder Heidelbeeren oder Johanisbeeren
71 g Puderzucker	