

Aprikosen-Blechkuchen

von Roman Müller

Mengen für 10 Personen

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

Betty Bossi

250 g Butter	
250 g Zucker	
* 8 g Vanillezucker (8g)	
4.0 Stück Eier	1. Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel verrühren. Ein Ei nach dem anderen darunterühren, weiterühren, bis die Masse heller ist.
100 g Mandeln (gerieben)	
0.5 Stück Zitronen	unbehandelt, 1/2 abgeriebene Schale pro Blech
2.0 dl Milch	
400 g Mehl	
10 g Backpulver	(2 TL pro Blech) Mandeln, Zitronenschale und Milch darunterühren, Mehl und Backpulver mischen, beigeben und zu einem glatten Teig rühren. In das vorbereitete Blech füllen.
1.5 kg Aprikosen	halbiert, entsteint
15 g Mandelsplitter	2 EL pro Blech
20 g Beeren (gefroren)	3 EL pro Blech Aprikosen dicht nebeneinander in den Teig stossen. Mandelstifte und Johannisbeeren darauf verteilen.
BACKEN: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, in Stücke schneiden.	

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

Ein Blech (33x40cm) ist für 10 Personen gerechnet.