

# Aprikosencake (mit getrockneten Aprikosen) von

Kathrin von Arx

Mengen für 10 Personen

Ausrüstung: Backtrennpapier, Cakeform, Mixer, Küchenwaage

2.0 Stück Eier

150 g Zucker

1.0 dl Milch

100 g Butter

100 g Gedörnte Aprikosen In kleine Würfel geschnitten

200 kg Mehl

\* 3 g Backpulver

1.0 Prise Salz

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

Butter schaumig rühren. Eier und Zucker dazugeben, mixen bis es hellgelb ist. Aprikosen schneiden und in etwas Mehl wenden. Mehl, Backpulver und Salz zur Masse rühren, dann Aprikosen einrühren.

Backen: 40min bei 200°C in unterer Ofenhälfte