

# Blechkuchen mit Aprikosen, 16 Portionen von Ursina

Zwicky Schmid

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, benötigt Backofen

Ausrüstung: Baktrennpapier, Backblech, Küchenwaage

300 g Zucker	
3.0 Stück Vanillezucker (8g)	
10 Stück Eier	mit Zucker schaumig schlagen
2.0 Prise Salz	
4.0 TL Zimt	
400 g Butter	
2.0 dl Milch	Butter und Milch bis kurz vor dem Kochen erhitzen und unter Rühren zur Eiermasse geben.
560 g Mehl	Mehl mit Backpulver vermischt unterheben.
15 g Backpulver	3päckli
1.0 kg Aprikosen	Auch Rhabarber, Zwetschgen, ...
150 g Mandelsplitter	
140 g Mandeln	gehackt

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

Man kann auch Stachelbeeren oder Rhabarber, statt dessen nehmen.

Die Portion für 16 Üortionen gerechnet. Sorry!