



Blechkuchen mit Aprikosen, 16 Portionen von Ursina

Zwicky Schmid

Mengen für 32 Personen

Tags: benötigt Backofen, Einfach

Ausrüstung: Küchenwaage, Backtrennpapier, Backblech

960 g Zucker	
9.6 Stück Vanillezucker (8g)	
32 Stück Eier	mit Zucker schaumig schlagen
6.4 Prise Salz	
12.8 TL Zimt	
1.28 kg Butter	
6.4 dl Milch	Butter und Milch bis kurz vor dem Kochen erhitzen und unter Rühren zur Eiermasse geben.
1.79 kg Mehl	Mehl mit Backpulver vermischt unterheben.
48 g Backpulver	3päckli
3.2 kg Aprikosen	Auch Rhabarber, Zwetschgen, ...
480 g Mandelsplitter	
448 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!