

## Aprikosenkuchen

|                   |   |                                                     |
|-------------------|---|-----------------------------------------------------|
| 100gr Butter      | } | alles<br>rühren                                     |
| 100gr Zucker      |   |                                                     |
| 1 P Vanillezucker |   |                                                     |
| 3 Eigelb          |   | Teig in die Form<br>und am Rand<br>etwas hochziehen |
| 150gr Mehl        |   |                                                     |
| 50gr. Maizena     |   |                                                     |
| 1/2 P Backpulver  |   |                                                     |

Aprikosen auf den Teig legen

### Guss

|                         |                    |
|-------------------------|--------------------|
| 3 Eiweiss               | zu Schnee schlagen |
| 125gr Zucker            | darunterrühren     |
| 80gr. geriebene Mandeln | darunterziehen     |

### Backen

70-75 Min bei 160°  
erst ab 4. Tag geschmacklich optimal!

22.03.2016