Vorgestellt von
Frau Faust

Aprikosenkuchen vom Blech

Zutaten:

- 2 Dosen Aprikosen (á 850 ml)
- 250 g weiche Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 2 P. Vanillin-Zucker
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 75 g Speisestärke
- 250 g Mehl
- 75 g gemahlene Mandeln
- 2 TL Backpulver
- 75 g Mandelblättchen
- 150 g Puderzucker
- 3-4 EL Zitronensaft
- Fett und Mehl für das Blech

Zubereitung:

Aprikosen gut abtropfen lassen.
Fett, Zucker, Van.-Zucker, Zitronenschaft und Salz cremig rühren.
Eier einzeln zugeben und gut unterrühren.
Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver mischen und kurz unterrühren.
Teig auf eingefettetes und bemehltes Backblech streichen.
Aprikosen darauf verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen.
Im vorgeheizten E-Herd bei 175 Grad 40 – 45 Minuten backen.
Guss: Puderzucker , Zitronensaft und 1 EL heißes Wasser verrühren.
Guss sofort über den gebackenen Kuchen streichen