Einfacher Aprikosenkuchen



Zutaten Teig

- 185 g Butter
- 140 g feiner Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 1 EL geriebene Zitronenschale
- 4 Eier
- 80 g griechischen Joghurt
- 160 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Außerdem

- 250 g frische Aprikosen
- 1 EL Aprikosenmarmelade
- 1 EL Wasser
- 20 g gehackte Pistazienkerne

Zubereitung

- Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Backform mit etwas Butter einfetten.
- Butter, Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb für ca. 6 - 8 Minuten cremig aufschlagen.
- Nach und nach die Eier unter die Masse rühren.
- Joghurt mit dem gesiebten Mehl sowie Backpulver zu der Masse geben und für weitere 1 - 2 Minuten rühren.
- Den Teig in die vorbereitete Backform füllen und mit den frischen Aprikosenspalten kreisförmig belegen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 45 – 50 Minuten goldgelb backen.
- Den Aprikosenkuchen auf einem Backgitter vollständig auskühlen lassen.
- Anschließend mit der lauwarmen Aprikosenmarmelade aprikotieren und mit gerösteten Pistatzenkernen betreuen.

Portionsgröße: 1 Springform 25 cm
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 45–50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©