

Aprikosen-Blechkuchen

von Roman Müller

Mengen für 8 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZG090715_0027A-200-de

Betty Bossi

200 g Butter	
200 g Zucker	
* 6.4 g Vanillezucker (8g)	
3.2 Stück Eier	1. Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel verrühren. Ein Ei nach dem anderen darunterühren, weiterühren, bis die Masse heller ist.
80 g Mandeln (gerieben)	
0.4 Stück Zitronen	unbehandelt, 1/2 abgeriebene Schale pro Blech
1.6 dl Milch	
320 g Mehl	
8.0 g Backpulver	(2 TL pro Blech) Mandeln, Zitronenschale und Milch darunterühren, Mehl und Backpulver mischen, begeben und zu einem glatten Teig rühren. In das vorbereitete Blech füllen.
1.2 kg Aprikosen	halbiert, entsteint
12 g Mandelsplitter	2 EL pro Blech
16 g Beeren (gefroren)	3 EL pro Blech Aprikosen dicht nebeneinander in den Teig stossen. Mandelstifte und Johannisbeeren darauf verteilen.
<p>BACKEN: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, in Stücke schneiden.</p>	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Ein Blech (33x40cm) ist für 10 Personen gerechnet.