

Versunkener Aprikosenkuchen



Schmeckt lauwarm oder kalt.

6-8 Stücke

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit:

Backzeit: 40 min

Zutaten

4 getrennte Eier
175 g weiche Butter
2 EL Joghurt natur
180 g brauner Zucker
150 g Mehl
1 TL Backpulver
350- 400 g Aprikosen ohne Haut
Puderzucker zum Bestäuben

Außerdem

Springform (20 cm Durchmesser)

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-(Unterhitze (Umluft 160°C) vorheizen.
2. Springform einfetten.
3. Eiweiß zu festem Schnee schlagen und beiseite stellen.
4. Butter schaumig schlagen und mit Joghurt, Zucker und den Eidottern für 10 Minuten verrühren.
5. Das Mehl mit dem Backpulver auf die Masse sieben und den Eischnee unterziehen.
6. Teig in die Form geben und die Aprikosen auf dem Teig gleichmäßig verteilen (etwas andrücken).
7. Backzeit ca. 40 Minuten
8. Vor dem Verzehr mit Puderzucker bestreuen.