

## 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.