

Rüdiger G. Behrens

Tel.: 02594/840-94 40

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

info@tortenfoto.de

Aprikosen-Kuchen mit Kokos-Sahne-Deckel

Für den Teig:

2 große Dosen Aprikosen, ca. 1000 g
400 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
150 g Zucker
1 Prise Salz
200 g Margarine
3 Eier
75 ml Milch
Saft einer Zitrone

Für den Belag:

100 g Kokosraspel
750 ml Schlagsahne
2 Päckchen Vanillinzucker
3 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung:

Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Mehl, Backpulver, Zucker, Salz, Margarine, Eier, Milch, Zitronensaft und -schale mit den Quirlen des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten.

Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig gleichmäßig darauf verteilen.

Aprikosen mit der Wölbung nach oben auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 2/Umluft: 155 °C) 35 - 40 Minuten goldbraun backen. Ganz auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif steif schlagen, wolkenartig auf dem Aprikosenkuchen verteilen. Kokosraspel darüber streuen. Den Kuchen in Stücke schneiden und auf jedes Stück einen kleinen Tortenaufleger platzieren.