

# Kuchen Backen Rezepte

## Aprikosenkuchen Mit Mohn

Gattung: Backen, Gebäck, Aprikose, Kuchen, Mohn

---

		Teig	
125 g	Margarine	2	Essl. Weinbrand
100 g	Zucker	250 g	Instant-Mohn
3	Eigelb	3	Eiweiß
125 g	Mehl	1	Dose Aprikosen
1	Teel. Backpulver		Puderzucker zum Bestäuben

---

Fett, Zucker, Eigelb mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Weinbrand und Mohn zugeben und kurz verrühren.

Eiweiß zu festem Schnee schlagen, unter den Teig heben. Eine Springform (Ø 26 cm) einfetten, den Teig einfüllen und glattstreichen.

Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, auf dem Teig verteilen, backen.

Schaltung:

170-190°, 2. Schiebeleiste v. u.

160-180°, Umluftbackofen

35-40 Minuten