



APRIKOSEN-ROSMARIN- BLECHKUCHEN



Für ein Blech

ZUTATEN

300 g weiche Butter
300 g Zucker
1 Vanilleschote
2 Prisen Salz
3 EL frische Rosmarinnadeln
400 g Mehl
4 TL Weinstein-Backpulver
200 g gemahlene Mandeln
8 Eier
1,4 kg frische Aprikosen
100 g Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 160°C Circo-Therm® Heißluft vorheizen.
Butter, Zucker, Vanillemark und Salz cremig rühren. Rosmarinnadeln fein hacken und mit Mehl, Backpulver und Mandeln mischen. Eier einzeln unterrühren. Mehlmischung dazugeben und kurz unterrühren, bis der Teig glatt ist. In die Form geben und glatt streichen.
Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Aprikosenhälften mit der Wölbung nach oben auf den Teig legen. Mandelblättchen darüber streuen. Kuchen auf Einschubhöhe 3 ca. 40 – 50 Min. backen.

Kuchen mit Puderzucker bestreuen und mit Rosmarinnadeln dekorieren. Dazu passt sehr gut Schlagsahne.