

## Aprikosen-Cake mit Marillen-Topping

### Zutaten für 25 cm Cakeform

150	g	Butter, zimmerwarm	
120	g	Zucker	
1	Beutel	Vanillezucker	
1	Prise	Salz	Zutaten im Rührgerät cremig rühren.
3		Eier, zimmerwarm	Ein Ei nach dem andern unter die Buttermasse rühren bis diese hell ist.
150	g	Backmasse mit Mandeln <sup>1</sup>	Darunter rühren.
200	g	Mehl	
1	TL	Backpulver	Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse rühren.
350	g	Aprikosen	In Würfelschneiden und unter die Backmasse ziehen.
			Cakeform mit Backtrennpapier auslegen, Teig einfüllen und glatt streichen.
			Im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf der untersten Rille ca. 55 Minuten backen.
			Cake in der Form etwas auskühlen lassen und anschliessend auf Kuchengitter stellen.
200	g	Puderzucker	
4-5	EL	Marillen-Schnaps	Puderzucker mit Marillen-Schnaps zu eine zähflüssigen Masse verrühren und auf dem Cake verteilen.



CBB, Jul/2014

<sup>1</sup> Erhältlich bei Coop.

Alternative: Marzipan fein reiben und mit wenig Wasser zu einer zähflüssigen Paste verrühren.