

Aprikosen-Gugelhopf

Zutaten für 22cm Form

200	g	Butter, zimmerwarm	
150	g	Zucker	
1	Prise	Salz	
1	TL	Vanillepaste	Alle Zutaten schaumig schlagen.
2		Eier	Ein Ei nach dem andern unter den Butterschaum schlagen.
250	g	Mehl	
100	g	Mandeln, geschält, gemahlen	
1	Beutel	Backpulver	Mehl, Mandeln und Backpulver gut mischen und in die Buttermasse arbeiten.
1		Zitrone	Schale abreiben und zum Teig geben.
400	g	Aprikosen	Entsteinen und in 1 cm Würfel schneiden.
15	g	Mehl	
15	g	Maizena	Mehl und Maizena gut mischen und die Aprikosen darin wenden (verhindert das Auslaufen von Fruchtsaft beim Backen).
			Aprikosen vorsichtig unter den Teig arbeiten.
2	EL	Butter, flüssig	Gugelhopf-Form mit Butter auspinseln.
		Mehl	Form mit Mehl bestäuben und überflüssiges Mehl herausklopfen.
			Teig in die Form geben und den Kuchen im vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Schiene bei 180°C 45-50 Minuten backen.
			Kuchen abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.
200	g	Aprikosenkonfitüre	Konfitüre erwärmen und fein pürieren. Kuchen rundum mit der Konfitüre einpinseln.

