

Kokos-Aprikosen-Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 kg Aprikosen, 400 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz, 200 gr Margarine, 3 Eier, 75 ml Milch, 150 gr Kokosraspel, 2 Teelöffel abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone, 4 Esslöffel gemahlene Pistazien.

Die Zubereitung:

1. Aprikosen in kochendem Wasser 2 Minuten blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken. Die Haut abziehen, Aprikosen in Spalten schneiden und den Stein entfernen. Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Mehl, Backpulver, Zucker, Salz, Margarine, Eier und Milch mit dem Schneebesen des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren, 50g Kokosraspel und Zitronenschale unterrühren.
3. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Aprikosenspalten darauf geben. Restliche Kokosraspel darüber streuen. Kuchen in etwa 25 Minuten goldbraun backen. Anschließend mit den Pistazien bestreuen und ganz auskühlen lassen.