



Aprikosenkuchen

www.gluecksfood.com

ZUTATEN

BACKFORM (30X25 CM)

- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 50 g Gemahlene Haselnüsse
- 80 g Bio-Kokosblütenzucker
- 1 Packung Backpulver
- 250 ml Haferdrink
- 50 ml Zitronensaft
- 90 ml Bio-Kokosöl, flüssig
- 500 g Aprikosen
- Backform (ca. 30x25 cm)

ZUBEREITUNG

- Dinkelvollkornmehl, gemahlene Haselnüsse, Kokosblütenzucker und Backpulver in eine Schüssel geben und mischen.
- Haferdrink, Zitronensaft und Kokosöl dazugeben und mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät gut verrühren.
- Aprikosen waschen, halbieren und entkernen.
- Backform einfetten (oder mit Backpapier auslegen), den Kuchenteig einfüllen. Die Aprikosen auf dem Kuchen verteilen, dabei leicht in den Teig drücken.
- Im Backofen (180 Grad Ober-/Unterhitze) etwa 40-50 Minuten backen.
- Den fertigen Kuchen abkühlen lassen, servieren und genießen.

Zubereitungszeit: 5-10 Minuten
Backzeit: 40-50 Minuten

