



Christa und Simone Gombel
backen für Landlust.

APRIKOSEN- SCHOKOLADEN-KUCHEN

Für 1 Springform (ø 26 cm)

- 300 g getrocknete Softaprikosen
- 6 EL Marillenbrand
- 100 g Zartbitterschokolade
- 200 g weiche Butter
- 130 g Zucker
- 5 Eier
- 125 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL Zimt
- 125 g gehackte Mandeln

AUßERDEM

- Butter für die Form
- Puderzucker zum Bestäuben



SÜßE SENDUNG

Auch dieses Jahr schicken
wir einen Kuchen
auf Reisen. Unterwegs
kann der Kuchen
durchziehen und seine
Aromen entfalten.

Die Aprikosen fein würfeln und im Marillenbrand einlegen. 3 Stunden ziehen lassen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgesogen ist. Die Schokolade fein raspeln. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver, Zimt, Mandeln und Schokolade mischen und unter die Buttermasse rühren. Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten. Ein Drittel des Teiges einfüllen. Unter den restlichen Teig die Aprikosen mischen, einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 60 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen, anschließend stürzen. Vollständig auskühlen lassen. Den Kuchen mit dem Boden nach oben in die Schachtel setzen, abdecken, verpacken und auf die Reise schicken.