

Aprikosen-Cake-Backmischung

1 Glas oder eine durchsichtige Dose von ca. 1 Liter

Zutaten für die Backmischung

200 g Mehl

100 g gemahlene Mandeln

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

100 g Dörraprikosen, gehackt

150 g Rohrzucker

Einfüllen: Ein Backpapier zu einer Rolle drehen (ca. 5 cm über Glasrand hinaus), ins Glas stellen, Trichter darauflegen. Zutaten mit einem Löffel nacheinander einfüllen. Papier sorgfältig herausziehen, Glas verschließen.

Haltbarkeit Mischung: ca. 1 Monat.

Rezept und Zubereitung des Cake:

Aprikosen-Cake-Backmischung aus dem Vorrat

(Siehe Rezept)

250 g Butter, flüssig

4 Eier, verklopft

Backmischung in einer Schüssel gut mischen.

Butter und Eier daruntermischen. Masse in vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.
Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.