

Weicher Aprikosen-Kaffee-Kuchen

Ingrédients

- 135g brauner Zucker
- 3 Eier
- 75g Espresso
- 195g Mehl Type 45
- 5g Backpulver
- 35g flüssige Sahne
- 85g Butter
- 7 bis 10 Aprikosen je nach Größe

Préparation

1. Ich weiß nicht, ob Sie die Kombination von Kaffee und Aprikose kennen, aber ich versichere Ihnen, auch wenn sie auf den ersten Blick überraschend erscheinen mag, diese Mischung ist köstlich!
2. Ich habe also einen Kaffee-Kuchen gemacht, der mit halben Aprikosen belegt ist, für ein schnelles, sehr weiches und aromatisches Ergebnis.
3. Butter schmelzen und abkühlen lassen.
4. Die Eier mit dem Zucker schlagen, bis sie schaumig und hell werden.
5. Den flüssigen Kaffee hinzufügen, dann das zuvor gesiebte Mehl und Backpulver.
6. Schließlich die Sahne und die geschmolzene Butter einarbeiten.
7. Den Teig in eine gebutterte und bemehlte oder gezuckerte Form gießen und dann mit halbierten Aprikosen fest belegen (Sie können mehr darauf legen als auf dem Bild, der Kuchen wird dadurch nur besser).
8. Die Aprikosen mit ein wenig Butter und braunem Zucker bestreuen und dann im vorgeheizten Ofen bei 170°C für 40 Minuten backen.
9. Abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und genießen!