

**Ingrediënten**

600g - 800g Abrikozen  
150g zachte boter  
120g suiker  
1 el vanillesuiker  
4 eieren  
250g bloem  
1 el bakpoeder  
1-2 el Abrikozenconfituur

**Recept**

- Abrikozen van stenen ontdoen.
- 300g abrikozen in de TM ged 10 Sek. / op st 8 pureren en opzij zetten. De TM moet niet gespoeld worden.
- Boter, suiker, eieren, vanillesuiker in de TM ged 1 Min. / op st 4 romig roeren.
- Abrikozenmoes toevoegen en 10 Sek. / op st 4 eronder roeren.
- Deeg in de vorm (belegd met bakpapier) brengen en de rest van de abrikozen in partjes op het deeg leggen.

## Bron



<http://thermine-kocht-schon-wieder.de/rezepte/164-extra-fruchtiger-aprikosenkuchen-ein-thermomix-rezept>

Vertaald door **Linda Trouillard**

## Info Martine Lycke 04/08/2017

Gemaakt in groen silicone vorm, mocht in een langere volgens aantal abrikozen op de foto vh originele recept. 500g abrikozen waren effectief genoeg voor cakevorm

|  |                               |              |
|--|-------------------------------|--------------|
| 5  | Abrikozen (300g)              | 10' - St 8   |
| Daarna opzijzetten, hoeft niet uitgewassen te worden |                               |              |
| 150g   | Boter                         | 1 min - St 4 |
| 120g   | Suiker                        |              |
| 2  | Suikerzakjes                  |              |
| 4  | Eieren                        |              |
| 250 g  | Gezeefde Zelfrijzende bloem   | 1 min - St 4 |
|  | Abrikozen mix terug toevoegen | 10' - St4    |

Mengsel in bakvorm  
En partjes abrikoos erop verdelen

Oven : 180°C  
55 minuten

Daarna cake met abrikozenjam (30 in microgolf) en bloedsuiker bestrooien

Fotos



Originele recept



JUL  
30

## EXTRA FRUCHTIGER APRIKOSENKUCHEN

Veröffentlicht in [Rezepte](#)

Tags: [Thermomix](#), [Backen süß](#), [Aprikosen](#), [Wunderform](#), [Coox](#)

Anmerkung: Ich habe diesen Kuchen in einer neuen Silikon-Backform ausprobiert und brauchte deshalb nur 600g Aprikosen. Sonst habe ich für dieses Rezept immer eine Springform mit 26 cm Durchmesser genutzt und dann 100-200g mehr Aprikosen benötigt.

### Zutaten:

600g - 800g Aprikosen (siehe dazu Anmerkung oben)

2 EL Marillen-Likör (kann auch weggelassen werden)

150g Butter

120g Zucker

1 EL Vanillezucker, selbstgemacht

4 Eier

250g Mehl

15g Backpulver (1EL)

1-2 EL Aprikosenkonfitüre

### Zubereitung:

- Aprikosen entsteinen.
- 300g Aprikosen in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 8 pürieren und umfüllen. Mixtopf muss nicht gespült werden.
- Butter, Zucker, Eier, Vanillezucker in den Mixtopf geben und 1 Min. / Stufe 4 schaumig rühren.
- Aprikosenmus und Marillenlikör hinzugeben und 10 Sek. / Stufe 4 unterrühren.
- Teig in eine Form (Springform mit Backpapier auslegen) füllen. restliche Aprikosen in Spalten schneiden und auf den Teig legen.
- Den Kuchen in der Springform im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten backen. Bei meiner Wunderform-Backform habe ich den Kuchen 45 Minuten backen lassen.
- Nach dem Backen den Kuchen mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.