

## Einfacher Aprikosenkuchen

200g Butter, zimmerwarm  
100g Zucker  
300g Mehl, gesiebt  
1 Ei  
1 kg Aprikosen  
Ca. 150g Amarettini (oder Cantuccini)

Nach Belieben Puderzucker, Schlagsahn.

Zutaten miteinander vermengen und einen leicht krümeligen Mürbteig herstellen.  
Zu einer Kugel formen und im Kühlschrank mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Backofen auf 180°C vorheizen

Boden einer runden Backform Durchmesser 26cm mit Backpapier auslegen, Rand einbuttern.

Teig halbieren und die Hälften zwischen Frischhaltefolie in Größe der Backform rund ausrollen.

Eine Hälfte auf den Boden der Backform legen, die Amarettini (oder Cantuccini) grob zerkleinern und auf den Teig bröseln. (Teig über die Teigrolle legen und vorsichtig auf den Boden ablegen).

Aprikosen halbieren, entkernen und mit der Schnittfläche nach unten auf den (ersten) Teig legen.

Die zweite Teighälfte ausrollen und oben auf die Aprikosenhälften legen.

Ca.45 min backen. Danach abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.  
Ggf. mit Schlagsahne servieren.

