

# Rezeptidee der Woche



## Zutaten

- ✓ 500g Pflaumen
- ✓ 500g Aprikosen
- ✓ 125g Butter, weich
- ✓ 175 g Zucker
- ✓ 171 Vanillezucker
- ✓ 2 Eier
- ✓ 200 g Mehl
- ✓ 1 Pckg. Vanillepudding
- ✓ 100 g Schmand

## Schneller Sommerkuchen

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine Springform fetten. Pflaumen und Aprikosen waschen, entsteinen und vierteln oder achteln. Schmand mit dem Puddingpulver verrühren. Butter, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Schmand zugeben. Zum Schluß das Mehl ganz kurz unterrühren ( nicht zu lang, damit der Teig nicht „zäh“ wird). Teig in der Springform verteilen und gleichmäßig mit den Früchten belegen. Die Stückchen dabei etwas in den Teig drücken. Auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

- Man kann den Teig auch nur mit Aprikosen oder Pflaumen belegen-

