

Aprikosenschnitten Rezept

Zutaten

250 g Butter

250 g Zucker

schaumig rühren

1 Pack Vanillezucker

5 Eidotter

evtl. 2 EL Zitronensaft

220 g Mehl

1 KL Backpulver

5 Eiklar

steif schlagen und mit dem Mehl
unter die Schaummasse ziehen

350 – 400 g gefrorene Aprikosen

Teig auf ein grosses,
viereckiges, gut eingefettetes
Blech ca. 2 - 2,5 cm dick
streichen.

Früchte darauf streuen und bei
180°C. ca. 20 – 25 Min. backen.