

## APRIKOSENKUCHEN MIT KOKOSFLOCKEN



für eine runde Form von 25 cm Durchmesser

### Zutaten

für den Teig  
180 g Weiss- oder Dinkelmehl  
70 g Zucker  
30 g natives Olivenöl extra  
1 Ei  
1 TL Vanillezucker  
1-2 EL Wasser oder Orangensaft

für die Füllung  
100 g Zucker  
30 g natives Olivenöl extra  
3 Eigelbe  
100 g Kokosflocken  
1 Zitrone, davon Saft  
1 Briefchen Vanillezucker  
12 Aprikosen  
3 Eischnee

### Und so wird es gemacht ;-)

1 Die Zutaten für den Teig zusammen geben und gut verkneten, in die Form legen und verteilen.

2 Die Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und auf dem Teig verteilen, mit der Schnittfläche nach oben. Den Backofen vorheizen auf 170°.

3 Für die Füllung in einer Schüssel den Zucker, das Olivenöl, die Eigelbe, die Kokosflocken, den Zitronensaft und Vanillezucker gut verrühren.

4 Den Eischnee sorgfältig darunter ziehen und über die Aprikosen verteilen, glatt streichen.

## Tipp

---

Noch festlicher wird der Kuchen wenn du steife Sahne dazu servierst.

## Und weiter ...

---

5 Backen.

## Backen

---

ca. 45 Minuten bei 170 Grad, Ofenmitte

## Küchen-Philosophie

---

In einer Welt, in der jeder nach Perfektion strebt, ist derjenige besonders, der sich seiner Unvollkommenheit bewusst ist. gefunden im Internet