



Mehr Rezepte auf  
[www.lifechannel.ch/kochtipps](http://www.lifechannel.ch/kochtipps)  
Foto © 123rf



## Dessert

# Aprikosen-Cake

### Zutaten

Für eine Kuchenform (35 cm)

6	reife Aprikosen
100 g	Weizenmehl
30 g	Dinkelmehl
30 g	Maizena
200 g	Rohrzucker
75 g	Kokosflocken
120 ml	Reismilch
1 dl	Rapsöl
7 g	Backpulver

Garnitur

wenig Puderzucker

### Zubereitung

1. Aprikosen waschen und in fingerbreite Würfel schneiden.
2. Alle Zutaten gut miteinander vermischen und die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform füllen.
3. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa eine Stunde bei 180° C backen. Während der ganzen Backzeit den Ofen geschlossen halten.
4. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten auskühlen lassen, danach mit dem Backpapier vorsichtig aus der Form heben und auf einem Gitter nochmals 30 Minuten auskühlen lassen.
5. Den Kuchen mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.