

Zutaten

- 200 g Mehl Typ 405
- 150 g Weichweizengrieß
- 1 TL Backpulver
- 230 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 2 Eigelb
- Schalenabrieb einer Zitrone
- Mark einer Vanillestange
- 450 g Aprikosenmarmelade

Backen, Kuchen

Griechischer Aprikosenkuchen

Grieß verleit dem Mürbeteig mehr Struktur und Biß - und das mit der Süße der Aprikosenmarmelade kombiniert! Ein Hochgenuß. Laßt den Kuchen ein Tag durchziehen und das Vergnügen ist umso größer!

So wird’s gemacht:

1. Butter mit Zucker, Vanille und Schalenabrieb in der Küchemaschine aufschlagen
2. Die Eigelb nach und nach hinzugeben
3. Mehl, Backpulver und Grieß mischen, dann unter die aufgeschlagene Butter-Zucker-Masse arbeiten.
4. 2/3 des Teiges ausrollen und damit eine gut gefettete Tarteform auskleiden.
5. Nun mit Marmelade bestreichen.
6. Den restlichen Teig ebenfalls ausrollen und in Streifen schneiden.
7. Damit den Kuchen gitterförmig belegen.
8. Den Kuchen bei 180 Grad Umluft im Ofen für ca. 35 Minuten backen.
9. Auskühlen lassen, bevor Ihr den Kuchen aus der Form löst!
10. Dieser Kuchen ist in Griechenland auch unter dem Namen Pasta Flora bekannt und ein Klassiker in jeder Konditorei.