

## Rezept

# Cantuccini-Aprikosen-Kuchen aus dem Glas

Ein Rezept von Cantuccini-Aprikosen-Kuchen aus dem Glas, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Cantuccini (italienisches Mandelgebäck)	<b>1 Dose</b> Aprikosen (250 g Abtropfgewicht)
<b>150 g</b> weiche Butter	<b>100 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>3</b> Eier (Größe M)
<b>100 g</b> gemahlene Mandeln	<b>125 g</b> Mehl
<b>1 TL</b> Backpulver	Öl und 1 EL gemahlene Mandeln für die Gläser

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Gläser à 1/4 l Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 965 kcal, 62 g F, 19 g EW, 84 g KH

## Zubereitung

1. Die Gläser mit Öl einpinseln und mit gemahlene Mandeln ausstreuen. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerdrücken. Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen.
2. Die Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern schaumig rühren. Cantuccinibrösel mit Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Die Hälfte des Teiges in die Gläser füllen, Aprikosenhälften mit der Wölbung nach unten darauf legen. Restlichen Teig in die Gläser füllen. Kuchen auf dem Rost im Backofen (Mitte) 30-35 Min. backen.
3. Gläser aus dem Ofen nehmen. Zum Aufbewahren heiß verschließen, die Kuchen halten sich kühl gelagert mind. 2 Wochen. Zum Servieren Kuchen abgekühlt aus den Gläsern stürzen. Wer mag, bestreut die Kuchen zusätzlich mit Puderzucker.