

# Aprikosenkuchen upside-down

## Zutaten

Für eine runde Springform 26cm Ø)

<b>3</b>	Eier
<b>120g</b>	Zucker
<b>1 Prise</b>	Salz
<b>Etw.</b>	Vanille
<b>Etw.</b>	Zitronenabrieb
<b>½ Pck.</b>	Weinsteinbackpulver (8g)
<b>135 ml</b>	Sonnenblumenöl
<b>220g</b>	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
<b>25-35ml</b>	Milch
<b>6-7</b>	Nektarinen
<b>40g</b>	Butter, geschmolzn
<b>Etw.</b>	Kokosflocken (optional)



## Zubereitung

- Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Backform (26 cm Ø) am Rand einfetten und geschmolzene Butter auf dem Boden verteilen
- 1 Nektarine klein würfeln. Die restlichen Nektarinen in Scheiben schneiden und fächerartig auf dem Boden der bebutterten Backform einschichten
- Eier, Zucker, Salz, Vanillemark und Zitronenabrieb in einer großen Schüssel schaumig schlagen, bis die Masse hell und voluminös ist (ca. 5–7 Minuten).
- Öl langsam in einem dünnen Strahl einrühren, während die Maschine weiterläuft.

- Einkorn-Vollkornmehl mit dem Weinsteinbackpulver mischen und portionsweise unter die Eiermasse rühren. Die Milch hinzugeben, bis ein geschmeidiger, zähflüssiger Teig entsteht.
- die klein gewürfelte Nektarine unter den Teig heben
- Den Teig in die vorbereitete Form geben und glatt streichen
- Mit Mandelplättchen bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C für ca. 30 – 35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!
- aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen
- Den Kuchen am Rand von der Form lösen. Mit Hilfe eines großen Tellers den Kuchen vorsichtig aus der Form stürzen (upside-down)
- wer möchte kann den Kuchen noch mit Kokosflocken bestreuen