Karamellkuchen

Karamelli Kek

2 Eier
1 Glas Zucker
1 ½ Gläser Mehl
20 getrocknete Aprikosen
½ Packung Backpulver
1 Packung Vanillezucker
½ Teeglas Öl
1 Teeglas Joghurt
Für das Karamell:
1 ½ Teegläser Zucker
½ Teeglsa Wasser
2-3 Tropfen Zitronensaft

In einem kleinen Topf 1,5 Gläser Zucker und 0.5 Glas Wasser bei geringer Hitze kochen.
Während dessen den Kuchen zubereiten.
Ei und Zucker schneeweiß schlagen, Öl und Joghurt hinzufügen und eine Weile schlagen.
Mehl, Backpulver und Vanillezucker hinzufügen und vermischen und danach gewürfelte Aprikosen dazu geben, mit einem Löffel im Teig homogen verteilen.
Backform mit Margarine bestreichen und mit ein wenig Zucker besteuben, in der karamelisierten Zucker einen Tropfen Zitronensaft hineintropfen und in die Backform füllen. Die restlichen 10 Aprikosen in zwei teilen und nebeneinander in das Karamel einreihen.
Auf diese dann die zubereitete Teigmasse füllen und bei 175 Grad 35-40 Minuten backen.
Aus dem Herd nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen und auf den Servierteller wenden.

Tipp: Die Aprikosen, die in das Karamel getan werden können farblich abdunkeln, jedoch verlieren sie nicht an Geschmsack.