

## Backen für Singles: Gugelhopf mit Aprikosen und Schokolade

### Zutaten:

- 40 g Butter oder Margarine
- 30 g Zucker
- ½ TL Vanillezucker
- ½ Ei (27g)
- 0.2 dl Milch
- 40 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- kleine Prise Salz
- 1 TL Schokoladenwürfelchen
- 2 Aprikosenhälften, getrocknet, zerkleinert

### Zubereitung

Die Butter oder Margarine mit dem Zucker, Ei und Vanillezucker schaumig rühren.

Das Mehl mit dem Backpulver, dem Salz und der Milch unter die Masse rühren.

Die Schokoladen- und Aprikosenstückchen gut mit der Kuchenmasse vermischen. Den Teig in eine eingefettete Kinder-Gugelhopf-Form (Durchmesser 10 bis 12 cm) füllen.

Den Kuchen bei (180°) ca. 15 Minuten backen.

Das Gugelhöpfler lauwarm aus der Form nehmen.

Das Gugelhöpfler ganz auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.