

## *Dörraprikosen-Ananas-Cake*

**100 g Dörraprikosen** in Streifen schneiden und **150 g Ananas** würfeln. Die Zesten von **1 Orange** abziehen und die Frucht auspressen. **4 EL Pistazien** grob hacken.

**150 g weiche Butter** luftig aufschlagen, **180 g Zucker**, **4 Eier** und 3 EL Orangensaft beifügen und gut verrühren.

Aprikosen, Ananas, Orangenschale, Pistazien und **200 g Mehl** beifügen und sorgfältig unter die Butter-Ei-Creme mischen.

Den Teig in die ausgelegte Cakeform füllen.

Backen: im auf 180° vorgeheizten Ofen 50 Minuten.

Auskühlen und mit **Puderzucker** bestäuben.

