

## **Aprikotur**

150 g Aprikosenkonfitüre ohne Stücke

1-2 EL weißer Rum

1. Die Konfitüre mit dem Rum mischen und unter gelegentlichem Rühren aufkochen.
2. Kochend heiß mit einem Backpinsel auf den Kuchen streichen und anziehen lassen, bevor anderweitig glasiert wird.