

Aprikosen-Apfelkuchen

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Füllung:

200 g getrocknete Aprikosen
500 g Äpfel
50 g Dr. Oetker Mandeln gesplittert
5 EL Aprikosenlikör oder Pfirsichlikör

Rührteig:

250 g weiche Margarine oder Butter
80 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus RÖ.)
4 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
2 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen

Außerdem:

50 g Dr. Oetker Mandeln gesplittert
etwas Puderzucker



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Sie können den Kuchen gut am Vortag backen.

1. Vorbereiten: Für die Füllung Aprikosen in kleine Stücke schneiden. Äpfel schälen und fein schneiden. Früchte mit den Mandeln und dem Likör vermischen und mind. 30 Min. zugedeckt ziehen lassen. Den Boden der Springform fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach gesiebten Puderzucker, Vanillin-Zucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die Mandeln unterheben. Die Hälfte des Teiges in die Springform geben und zum Rand hin hochstreichen.

3. Die Füllung gut unter die andere Hälfte des Teiges rühren und in die Form geben. Den Teig glatt verstreichen und mit Mandeln bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 50 Min.

4. Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost 10 Min. stehen lassen, dann aus der Form lösen und erkalten lassen.

5. Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 22 g, Kh: 30 g, kJ: 1.469, kcal: 351