

Aprikosen-Buttermilch-Kuchen

etwa 8 Stück

Für die Kastenform (20 x 11 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

All-in-Teig:

200 g Aprikosen
1/2 Bund Zitronenmelisse
2 Eier (Größe M)
100 ml Buttermilch
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
75 g Zucker
200 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
1 geh. EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 Pr. Salz
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 TL Dr. Oetker Natron



gelingt leicht



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

Guss:

50 g Puderzucker
etwa 2 TL Zitronensaft

1. Vorbereiten: Kastenform fetten und mehlen. Aprikosen waschen, entsteinen und klein schneiden. Melisse abspülen, trocken tupfen, die Blätter von den Stängeln zupfen und in Streifen schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Eier mit Buttermilch, Finesse und Zucker verrühren. Melissestreifen hinzugeben. Mehl mit Puddingpulver, Gustin, Salz, Backin und Natron in einer Rührschüssel mischen. Die Buttermilch-Ei-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Aprikosenstücke vorsichtig unterheben. Teig in der Kastenform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 50 Min.

Nach 10 Min. Backzeit den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden.

3. Kuchen 5 Min. in der Form stehen lassen, lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, Kuchen wieder umdrehen und etwas abkühlen lassen.

4. Guss: Puderzucker mit so viel Zitronensaft verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Den warmen Kuchen mit dem Guss überziehen und den Kuchen erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 1 g, Kh: 43 g, kJ: 849, kcal: 202