

## Aprikosen-Kastenkuchen

**Für die Kastenform (25 x 11 cm):**  
etwas Fett

### All-in-Teig:

1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgew. 240 g)  
300 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
250 g weiche Butter oder Margarine  
4 Eier (Größe M)  
100 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen



etwa 15 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Nach Belieben 4 Aprikosenhälften oben auf den Teig legen.

**1. Vorbereiten:** Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, dann in kleine Würfel schneiden. Kastenform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. All-in-Teig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Aprikosen und die Mandeln, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss Aprikosenwürfel und Mandeln unterheben. Teig in der Form glatt streichen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 65 Min.**

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

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 18 g, Kh: 29 g, kJ: 1.237, kcal: 296