

## Aprikosen-Mohn-Kuchen

etwa 12 Stück

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
etwas Fett

### Rührteig:

1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgew. 480 g)  
1 Backm. Dr. Oetker Raffinesse Mohn Kuchen  
75 ml Wasser  
150 g weiche Margarine oder Butter  
3 Eier (Größe M)  
60 ml Milch



gelingt leicht



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

**1. Vorbereiten:** Boden der Springform fetten. Aprikosenhälften auf einem Sieb abtropfen lassen. Mohnfüllung (liegt der Backmischung bei) mit Wasser verrühren. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Rührteig:** Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges in der Springform glatt streichen.

**3.** Aprikosenhälften mit der Wölbung nach oben auf dem Kuchen verteilen, dabei 1 cm am Rand frei lassen.

**4. Mohnmasse:** Unter den restlichen Teig die Mohnfüllung rühren. Mohn Teig auf den Aprikosen verteilen und vorsichtig verstreichen. Die Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 50 Min.**

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**5.** Kuchen vor dem Servieren mit Dekorzucker (liegt der Backmischung bei) bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 14 g, Kh: 37 g, kJ: 1.213, kcal: 288