

Aprikosen-Rosetten-Kuchen

etwa 16 Stück



aufwändig



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Springform (Ø 28 cm):
etwas Fett

Füllung:

125 g getrocknete Aprikosen
75 ml Rum
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver
Vanille-Geschmack
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Be. Dr. Oetker Crème double (125 g)



Hefeteig:

60 ml Milch
275 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1/2 RÖ. Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)

Knetteig:

100 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
30 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
60 g weiche Butter oder Margarine

Zum Aprikotieren:

2 EL Aprikosenkonfitüre
2 EL Wasser

Außerdem:

Dr. Oetker Pistazien gehackt

1. Füllung: Aprikosen in feine Würfel schneiden, mit Rum vermengen und einige Std. (am besten über Nacht) durchziehen lassen. Aus Puddingpulver und Milch nach Packungsanleitung, **aber nur mit 375 ml Milch** einen Pudding zubereiten und etwas abkühlen lassen. Bourbon Vanille-Zucker, Crème double und die eingeweichten Aprikosenwürfel unterrühren. Den Pudding erkalten lassen, dabei gelegentlich durchrühren.

2. Hefeteig: Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Mehl mit Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten für den Teig und die warme Milch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster,

dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Anschließend den Teig mit den Händen zu einer Kugel formen. Inzwischen den Boden der Springform fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

4. Den gegangenen Hefeteig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche mit dem Knetteig gut verkneten. Den Teig zu einem Rechteck (50 x 30 cm) ausrollen und mit der Füllung bestreichen (1 cm Teig am Rand frei lassen). Den Teig von der längeren Seite aus aufrollen, die Rolle in etwa 3 cm breite Stücke schneiden und mit der Schnittfläche nach oben eng nebeneinander in die Springform legen. Den Kuchen nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Anschließend die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 45 Min.

5. Zum Aprikotieren Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und mit Wasser unter Rühren etwas einkochen lassen. Den Kuchen nach dem Backen aus der Form lösen, noch heiß mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen und mit Pistazien bestreuen. Den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 11 g, Kh: 34 g, kJ: 1.084, kcal: 260



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **1000 - Die besten Backrezepte** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.