

Aprikosenkuchen

etwa 6 Stück

Für die Springform (Ø 18 cm):
etwas Fett

Rührteig:

75 g Zartbitterschokolade
1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgew. 240 g)
60 g weiche Margarine oder Butter
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
2 Eier (Größe M)
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin



gelingt leicht



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

Außerdem:

25 g Zartbitterschokolade
1 TL Speiseöl

1. Vorbereiten: Für den Teig Schokolade in kleine Stücke hacken. Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. 10 Aprikosenhälften beiseitelegen und den Rest in Würfel schneiden. Boden der Springform fetten. 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 Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Gehackte Schokolade und Aprikosenwürfel unterheben, den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die 10 Aprikosenhälften auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Min.

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

3. Verzieren: Zartbitterschokolade grob hacken, mit Öl in einen kleinen Gefrierbeutel geben, verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Gefrierbeutel abtrocknen, eine kleine Ecke abschneiden und den Kuchen dekorativ damit besprenkeln. Kuchen kalt stellen, bis die Schokolade fest ist.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 17 g, Kh: 38 g, kJ: 1.393, kcal: 332