

Aprikosen-Cashew-Schnitten

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipp:

- Für Kinder können Sie die Schnitten statt mit Likör auch mit Aprikosensaft aus der Dose trinken und die Creme ebenfalls mit dem Saft zubereiten.

Für das Backblech:

etwas Fett

Rührteig:

1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgew. 480 g)
100 g Cashewkerne
250 g weiche Margarine oder Butter
175 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
5 Eier (Größe M)
350 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Außerdem:

100 ml Aprikosenlikör, z. B. Apricot-Brandy

Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille
200 g kalte Schlagsahne
50 ml Aprikosenlikör, z. B. Apricot-Brandy

1. Vorbereiten: Aprikosenhälften auf einem Sieb abtropfen lassen. Von den Cashewkernen 24 ganze Kerne beiseite legen und die übrigen Kerne hacken. Aprikosenhälften in kleine Würfel schneiden. Backblech fetten und 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 und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig auf das Backblech geben und gleichmäßig verstreichen. Erst Aprikosenstücke aufstreuen, dann Cashewstückchen aufstreuen.

Das Blech in den Backofen schieben und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

3. Den Kuchen sofort nach dem Backen mit dem Aprikosenlikör besprenkeln und auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Kuchen in 24 gleich große Stücke einteilen.

4. Creme: Mousse mit 200 g Schlagsahne und 50 ml Aprikosenlikör nach Packungsanleitung zubereiten. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtüllle (Ø 12 mm) füllen und auf jedes Stück eine Cremekuppel spritzen. Zuletzt je einen Cashewkern auf die Creme legen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 15 g, Kh: 27 g, kJ: 1.122, kcal: 268

Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie in den Büchern aus dem Dr. Oetker-Verlag. Bestellbar auch online in unserem Shop!