

Aprikosen-Ecken

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
etwa 4 EL heißes Wasser
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Orange-Back
150 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin



Belag:

1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgew. 480 g)
400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
250 g Speisequark (Magerstufe)
75 ml Aprikosensaft (aus der Dose)
2 TL Zitronensaft

1. Vorbereiten: Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Biskuitteig: Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Aroma unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Backblech glatt streichen und sofort backen.

Backzeit: etwa 12 Min.

Gebäck vorsichtig lösen, mit Hilfe des Backpapiers direkt auf die Arbeitsfläche stürzen, Backpapier **nicht** abziehen und Gebäck erkalten lassen.

3. Gebäck dann von der Arbeitsfläche lösen, Backpapier abziehen und z. B. auf ein großes Tablett oder auf das gesäuberte Backblech legen.

4. Belag: Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Früchte in Spalten schneiden. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen, Quark mit Aprikosensaft und Zitronensaft glatt rühren, die Sahne unterheben. Aprikosenspalten (einige zum Garnieren zurücklassen) unterheben.

5. Masse auf die Biskuitplatte streichen, mit einem Teelöffel Vertiefungen hineindrücken und mit übrigen Aprikosen garnieren. Kuchen erst längs in 3 Streifen schneiden, dann quer in 5 Streifen schneiden, so dass man 15 Stücke erhält. Dann jedes Stück diagonal halbieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 5 g, Kh: 11 g, kJ: 439, kcal: 105

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich



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