

Aprikosen-Götterspeise-Kuchen

Für das Backblech:

etwas Fett

All-in-Teig:

1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgew. 480 g)
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
250 g weiche Butter oder Margarine
4 Eier (Größe M)
4 EL Aprikosensaft (aus der Dose)

Belag:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Zitronen-Geschmack
1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Waldmeister-Geschmack
900 ml Wasser
200 g Zucker
400 g kalte Schlagsahne

1. Vorbereiten: Die Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Aprikosen klein schneiden. Das Backblech fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - bis auf die Aprikosen - hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Aprikosenstückchen kurz unterheben. Teig auf dem Blech glatt streichen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 35 Min.

3. Boden nach dem Backen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Belag: Götterspeise getrennt nach Packungsanleitung, **aber nur mit** jeweils 450 ml Wasser und 100 g Zucker, zubereiten. Sahne steif schlagen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die eine Hälfte der Sahne unter die gelbe, die andere Hälfte der Sahne unter die grüne Götterspeise rühren und dekorativ auf dem Boden verteilen. Kuchen mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 18 g, Kh: 37 g, kJ: 1.379, kcal: 329

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

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Je nach Geschmack können Sie auch Dr. Oetker Götterspeise Himbeer-Geschmack verwenden.
- Den Kuchen nach Belieben mit Fruchtgummi-Fröschen garnieren.