

## Aprikosen-Joghurt-Torte

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
Backpapier

**Rührteig:**

90 g weiche Margarine oder Butter  
90 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
110 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

**Füllung:**

15 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
800 g Aprikosen  
500 g Quarkcreme (0,2% Fett)  
Vanille-Geschmack  
500 g Joghurt mit Fruchtzubereitung, z. B.  
Pfirsich-Maracuja  
250 ml Eierlikör  
250 ml Buttermilch

**Zum Bestreichen:**

etwa 3 EL Aprikosenkonfitüre

**Belag:**

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar  
2 EL Zucker  
250 ml Wasser



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



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

**1. Vorbereiten:** Boden der Springform mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2. Rührteig:** Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Kuchen aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

**3. Füllung:** Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Aprikosen in kochendes Wasser legen und in kaltem Wasser abschrecken. Früchte enthäuten und entsteinen. Ein Drittel der Aprikosen pürieren. Übrige Aprikosen für den Belag beiseitestellen. Mitgebackenes Backpapier vom Boden abziehen. Boden auf eine Tortenplatte legen und den gesäuberten Springformrand darumstellen. Boden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.

**4.** Quarkcreme, Joghurt, Eierlikör, Buttermilch und Aprikosenpüree in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Etwa 5 EL der Quarkmasse mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Quarkmasse verrühren. Die Masse zunächst im Kühlschrank etwas anziehen lassen, dann in dem Springformrand verteilen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

**5. Belag:** Übrige Aprikosen würfeln und auf der Torte verteilen. Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und gleichmäßig über die Aprikosen verteilen. Die Torte mind. 5 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

**6.** Springformrand lösen und entfernen.

Pro Portion / Stück: E: 8 g, F: 8 g, Kh: 31 g, kJ: 1.016, kcal: 242