

Aprikosen-Ecken

Ein lockerer Obstkuchen vom Blech mit einem cremigen Frucht-Belag

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

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:

480 g Aprikosenhälften
(Abtropfgew.)
400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
250 g Speisequark (Magerstufe)
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 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

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 Flüssigkeit dabei auffangen. Früchte in Spalten schneiden. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen, Quark mit 75 ml Aprikosenflüssigkeit 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.

