

Aprikosen-Kastenkuchen

Ein lockerer Rührkuchen mit Aprikosen für die Kaffeetafel

etwa 15 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):
Fett

All-in-Teig:

240 g Aprikosenhälften (Abtropfgew.)
300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
250 g weiche Butter oder Margarine
4 Eier (Größe M)
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

1 Vorbereiten:

Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen. Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Kastenform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten sowie 4 EL Aprikosenflüssigkeit, außer die Aprikosen und die Mandeln, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss Aprikosenwürfel und Mandeln unterheben. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 65 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben 4 Aprikosenhälften oben auf den Teig legen.

