

Aprikosen-Mohn-Klecksel-Kuchen

Ein cremiger Obstkuchen mit Aprikosen und Mohn für ein Picknick im Freien

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett

Belag 1:

1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
3 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma
(aus Rö.)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Belag 2:

250 g Mascarpone (ital.
Frischkäse)
2 Eier (Größe M)
75 g Zucker
2 Tropfen Dr. Oetker Natürliches
Zitronen-Aroma (aus Rö.)

Belag 3:

240 g Aprikosenhälften
(Abtropfgew.) oder 300 g frische
Aprikosen

Streuselteig:

125 g Weizenmehl
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
60 g weiche Butter oder
Margarine

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (der Größe M)
150 ml Milch
50 g weiche Butter oder
Margarine

1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Belag 1:

Mohn-Back mit Crème fraîche, Aroma und Vanillin-Zucker verrühren.

3 Belag 2:

Mascarpone, Eier, Zucker und Aroma verrühren.

4 Belag 3:

Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen, die Hälften halbieren.
Oder frische Früchte waschen, entsteinen und vierteln.



5 Streuselteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben, übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten.

6 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und auf dem Blech ausrollen. Zuerst Belag 1 mit 2 Esslöffeln portionsweise auf dem Teig verteilen. Den Belag 2 in die Zwischenräume geben. Die Aprikosenviertel dekorativ auf dem Mascarpone-Belag verteilen. Streusel auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen noch 15 Min. ruhen lassen, dann backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Minuten

Das Gebäck auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Nach Wunsch vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

