

Aprikosen-Rosmarin-Kuchen im Glas

Ein saftiger Kuchen aus dem Glas mit Aprikosen und Rosmarin

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

**Für die Sturz-Form-Gläser
(etwa 160 ml Inhalt):**

All-in-Teig:

300 g Aprikosen
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
75 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
2 Eier (Größe M)
125 ml Buttermilch
1 EL gehackter Rosmarin

1 Vorbereiten:

Gummiringe in kaltes Wasser legen. Aprikosen waschen, entsteinen und klein schneiden. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten -außer Aprikosenstücke und Rosmarin- hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Aprikosen und Rosmarin kurz unterheben.

3 Teig gleichmäßig auf etwa 12 Gläser verteilen, dabei jedes Glas nur gut zur Hälfte füllen. Glasränder säubern. Gläser auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Minuten

- 4 Je einen nassen Gummiring auf die Innenseite eines Glasdeckels legen und den Deckel mit 2-3 Klammern am Glas fixieren. Gebäck in den verschlossenen Gläsern auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt frischer Aprikosen können Sie auch 1 Dose Aprikosen (Abtropfgew. 240 g) verwenden.
- Backen Sie die Kuchen in großen Gläsern (Inhalt je 290 ml), beträgt die Backzeit etwa 40 Min.
- Sollten Sie keine Gläser haben, können Sie aus dem Teig auch 12 Muffins backen. Die Backzeit beträgt dann etwa 40 Min.