


Aprikosen-Traum

Ein Rührteig-Kuchen mit Aprikosen und Mohn

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich bis 20 Minuten



1 Vorbereiten:

Aprikosen gut abtropfen lassen. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mohn-Back unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die Milch unterrühren. Den Teig in die Springform geben und glatt streichen. Aprikosen mit der Wölbung nach oben darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Minuten

Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Rührteig:

480 g Aprikosenhälften
(Abtropfgew.)
120 g weiche Butter oder
Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
2 Eier (Größe M)
125 g Dr. Oetker Mohn-Back (1/2
Pck.)
120 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
1 EL Milch

Zum Verzieren:

125 g Dr. Oetker Kuchenglasur
Dunkel
etwa 50 g Dr. Oetker
Haselnusskrokant



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

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

3 Verzieren:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Den Kuchenrand damit überziehen. Sofort mit dem Krokant bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Aus dem restlichen Mohn-Back mit 500 g Sahnequark und frischen Früchten können Sie zusätzlich ein köstliches Dessert zaubern.
- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

