

Aprikosenblech mit Kokospudding

Leckerer Kuchen vom Blech mit feiner Kokos-Note

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Füllung:

720 g Aprikosenhälften
(Abtropfgew.)

2 Pck. Dr. Oetker Gala

Puddingpulver Sahne-Pudding

80 g Zucker

400 ml Kokosmilch

400 g Schlagsahne

2 Eigelb (Größe M)

3 Eiweiß (Größe M)

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Classic (250 g)

Hefeteig:

275 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

75 g Kokosraspel

30 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

Knetteig:

100 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

25 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (der Größe M)

50 g weiche Butter oder
Margarine

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

25 g Kokosraspel

1 Füllung:

Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Beide Pck. Puddingpulver nach Packungsanleitung, **aber mit Zucker, Kokosmilch und Sahne**, zubereiten, dann das Eigelb unterrühren. Eiweiß sehr steif schlagen, sofort unter den heißen Pudding rühren und etwas abkühlen lassen. Crème fraîche unterrühren und den Pudding erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren.

2 Hefeteig:

Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.



③ **Knetteig:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Backblech fetten und Backofen vorheizen.

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

④ **Zwillingsteig:**

Den Hefeteig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche gut mit dem Knetteig verkneten. Die Hälfte des Teiges auf dem Backblech ausrollen und mit dem Pudding bestreichen. Aprikosen darauf verteilen, den übrigen Teig in Größe des Backblechs ausrollen, mit Hilfe des Teigrollers auf die Aprikosen legen und an den Rändern mit Hilfe einer Teigkarte andrücken.

- ⑤ Den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Eigelb mit Milch verschlagen. Den Teig mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Minuten

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen auch mit 2 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. je 350 g) zubereiten.

