

Aprikosenkuchen im Glas

Kleiner Kuchen mit Aprikosen - im Glas gebacken.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Sturz-Form-Gläser (etwa 290 ml Inhalt):

Backblech

Rührteig:

240 g Aprikosenhälften

(Abtropfgew.)

125 g weiche Butter oder

Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

2 EL Milch

Wie backe ich einen Aprikosenkuchen im Glas?:

1 Vorbereiten:

Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. 2 Aprikosenhälften in schmale Spalten schneiden, restliche Aprikosen würfeln. Gummiringe in kaltes Wasser legen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Aprikosenwürfel unter den Teig heben und gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Aprikosenspalten darauf verteilen. Glasränder säubern und Gläser auf dem Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

- 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

- Der Teig kann gut mit einem Spritzbeutel in die Gläser portioniert werden.
- Werden die Kuchen in 12 kleinen Gläsern (Inhalt je 160 ml) gebacken, beträgt die Backzeit etwa 25 Min.
- Verschlossen sind die Kuchen etwa 2 Wochen haltbar.

