

# Aprikosenkuchen mit Pudding

Ein leckerer Obstkuchen mit Pudding für die große Kaffeetafel

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



### Zutaten:

**Für das Backblech (40 x 30 cm):**  
Fett

### Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-Geschmack  
50 g Zucker  
750 ml Milch  
2 Eigelb (Größe M)  
3 Eiweiß (Größe M)  
250 g Dr. Oetker Crème-fraîche  
Classic  
720 g Aprikosenhälften (Abtropfgew.)

### Zwillingsteig:

### Hefeteig:

250 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
25 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Ei (Größe M)  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic

### Mürbeteig:

100 g Weizenmehl  
25 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 EL Wasser  
75 g weiche Butter oder Margarine

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Milch

### Zum Bestreuen:

Zimt-Zucker  
etwa 50 g Dr. Oetker gehobelte  
Mandeln

## 1 Füllung:

Beide Päckchen Puddingpulver zusammen mit Zucker mischen. Nach und nach mit etwa 100 ml von der Milch glatt rühren, dann Eigelbiterrühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen, angerührtes Pulver einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen lassen. Eiweiß steif schlagen, **sofort** unter den kochend heißen Pudding rühren, Creme etwas abkühlen lassen. Crème fraîcheiterrühren, dann erkalten lassen. Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

## 2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig 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 verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.



**3 Mürbeteig:**

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Anschließend den Teig zu einer Rolle formen. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

**4 Zwillingsteig:**

Hefeteig aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, mit dem Mürbeteig gut verkneten. Die Hälfte des Teiges auf dem Backblech ausrollen, mit der abgekühlten Pudding-Creme bestreichen und die Aprikosen darauf verteilen. Restlichen Teig in Größe des Backblechs ausrollen, auf die Aprikosen legen, an den Rändern mit Hilfe einer Teigkarte andrücken.

**5** Eigelb mit Milch gut verrühren und den Teig damit bestreichen. Zimt-Zucker und Mandeln aufstreuen und den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen und z. B. in Quadrate schneiden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen schmeckt lauwarm besonders gut.

