

Aprikosenkuchen vom Blech

Ein leckerer Obstkuchen vom Blech mit Aprikosen und Mandeln

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Rührteig:

150 g weiche Butter oder

Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

300 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

2 EL Milch

Belag:

480 g Aprikosenhälften

(Abtropfgew.)

50 g Dr. Oetker gehobelte

Mandeln

Zum Aprikotieren:

etwa 50 g Aprikosenkonfitüre

1 Vorbereiten:

Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen. Backblech 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 Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf dem Blech verstreichen.

③ Belag:

Die Aprikosen mit der Wölbung nach oben auf dem Teig verteilen.
Mandeln auf den Teig streuen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Minuten

④ Aprikotieren:

Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, kurz aufkochen und die Aprikosen sofort damit bestreichen. Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.