

Aprikosenkuchen vom Blech

Bester Aprikosenkuchen. Dieser saftige Aprikosenkuchen vom Blech ist schnell und einfach gebacken. 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

Wie backe ich einen Aprikosenkuchen vom Blech?:

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 Min.

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.

