

Aprikosenkuchen

Ein fruchtiger Rührkuchen mit Aprikosen für die sommerliche Kaffeetafel

etwa 6 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Fett

Rührteig:

75 g Zartbitterschokolade
240 g Aprikosenhälften
(Abtropfgew.)
60 g weiche Butter oder
Margarine
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
2 Eier (Größe M)
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Zum Verzieren:

25 g Zartbitterschokolade
1 TL Speiseöl

1 Vorbereiten:

Für den Teig Schokolade in kleine Stücke hacken. Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. 10 Aprikosenhälften beiseitelegen und den Rest in Würfel schneiden. Boden der Springform 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, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Gehackte Schokolade und Aprikosenwürfel unterheben, den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die 10 Aprikosenhälften auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.



Springformrand lösen und entfernen. Kuchen vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Zartbitterschokolade grob hacken, mit Öl in einen kleinen Gefrierbeutel geben, verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Gefrierbeutel abtrocknen, eine kleine Ecke abschneiden und den Kuchen dekorativ damit besprenkeln. Kuchen kalt stellen, bis die Schokolade fest ist.

