





Aprikosensonnen-Limonaden-Kuchen

Leckerer Fanta® Kuchen mit Aprikosen und Zuckerstreuseln

etwa 12 Stück

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

**Für die rechteckige
Springform (38 x 25 cm):**
Fett

Teig:

150 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
4 Eier (Größe M)
125 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
125 ml Orangenlimonade, z. B.
Fanta®
300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Belag:

240 g Aprikosenhälften
(Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Fix und Fertig
Zuckerguss Classic
Dr. Oetker Zuckerstreusel

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Puderzucker in eine Rührschüssel sieben. Vanillin-Zucker, Finesse und Eier hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe schaumig schlagen. Öl und Limonade unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Minuten

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Danach den Springformrand lösen und entfernen.

③ Belag:

Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen. Den Zuckerguss nach Packungsanleitung kneten, auf dem Kuchen verteilen und mit einer Palette oder einem langen Messer gleichmäßig darauf verstreichen. 12 Aprikosenhälften mit der Wölbung nach oben in 3 Reihen auflegen und die Zuckerstreusel mit Hilfe eines Teelöffels als "Sonnenstrahlen" aufstreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie den Kuchen auf einem Backblech backen, einen Backrahmen (38 x 28 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Das Backpapier so umknicken, dass es wie ein Boden für den Rahmen dient.
- Ohne Belag kann der Kuchen ein Tag im Voraus gebacken werden oder eingefroren werden.