

# 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

## Aprikosen-Belag:

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

## Wie backe ich Aprikosen-Limonaden-Kuchen?:

### 1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Teig zubereiten:

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 Min.**

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



**3 Aprikosen-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 der Aprikosensonnen-Limonaden-Kuchen auf einem Backblech gebacken wird, 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.

