

Fruchtiger Mandel-Rosenkuchen

Ein lockerer Hefekuchen mit Mandeln und Aprikosenkonfitüre.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Hefeteig:

175 ml Milch
75 g Butter oder Margarine
350 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ TL Salz

Füllung:

100 g weiche Butter
100 g samtiger Aprikosen-
Fruchtaufstrich
200 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Außerdem:

etwa 2 EL samtiger Aprikosen-
Fruchtaufstrich
etwa 1 EL Dr. Oetker gehackte
Pistazien

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen den Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Füllung:

Butter, Aprikosen-Fruchtaufstrich, Mandeln und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer geschmeidigen Masse verrühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Teig zu einem Rechteck (etwa 42 x 30 cm) ausrollen und mit der Füllung bestreichen, dabei am Rand etwa 1 cm Teig frei lassen. Den Teig von der längeren Seite her aufrollen. Rolle in etwa 3 cm breite Stücke schneiden und diese, mit der Schnittfläche nach oben, in die Springform legen. Zugedeckt nochmals gehen lassen, bis sich der Teig sichtbar vergrößert hat. Dann Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Das Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 5 Aprikosen-Fruchtaufstrich in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Den Kuchen damit bestreichen und mit den gehackten Pistazien bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt des Aprikosen-Fruchtaufstrichs können Sie auch Quittengelee verwenden.

