

Fruchtiger Zucchini-Kuchen mit Mandeln

Saftiger Zucchini-Kastenkuchen mit frischen Aprikosen, Olivenöl, Mandeln und Frischkäse-Topping

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (20 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Teig:

150 g Zucchini
100 g Aprikosen
100 g Mandeln
2 Eier (Größe M)
180 g Zucker
1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
125 ml Olivenöl
200 g Weizenmehl Type 1050
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 gestr. TL Dr. Oetker Natron

Topping:

200 g Doppelrahm-Frischkäse
100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt
etwa 1 TL Zucker

Belag:

3 - 4 Aprikosen
1 - 2 EL samtiger Johannisbeer-Fruchtaufstrich

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit

2 Teig:

Zucchini waschen und auf einer Haushaltsreibe fein reiben. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und fein schneiden. Mandeln grob hacken. Eier, Zucker, Vanille-Extrakt und Finesse in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) 2 Min. schaumig schlagen. Olivenöl unterrühren. Mehl, Backin und Natron mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln, Zucchini und Aprikosen unterheben. Teig in der Form glatt streichen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Kuchen etwa 10 Min. in der Form stehen lassen. Dann aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Topping:

Frischkäse mit Sahne, Sahnesteif, Vanille-Extrakt und Zucker verrühren. Topping auf der "Unterseite" des Kuchens verteilen.

4 Belag:

Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Aprikosenspalten auf dem Topping verteilen und mit Fruchtaufstrich besprenkeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können für den Teig auch Sonnenblumenöl verwenden.
- Statt mit Aprikosen lässt sich der Kuchen auch prima mit Pfirsichen zubereiten.

