

Marillenkuchen vom Blech

Extra fruchtig und saftig: Ein leckerer Aprikosenkuchen vom Blech mit Mandeln – Aprikosenkuchen Rezept das einfach jedem gelingt.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

70 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

All-in-Teig:

300 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

175 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

250 g Butter oder Margarine

4 Eier (Größe M)

100 ml Milch

Aprikosen-Belag:

480 - 720 g Aprikosenhälften

(Abtropfgew.) (Aprikosen=Marillen)

30 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Zum Verzieren:

Puderzucker

Wie mache ich einfachen Marillenkuchen vom Blech?:

1 Vorbereiten:

Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen. Backblech fetten und mit Mandeln bestreuen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig portionsweise darauf verteilen und z. B. mit einem Tortenheber glatt streichen.



③ **Aprikosen-Belag zubereiten:**

Aprikosen mit der Wölbung nach oben auf dem Teig verteilen. **Hinweis:** Je nach Backblech- und Aprikosengröße benötigt man mehr oder weniger Aprikosenhälften. Mandeln gleichmäßig auf die Aprikosen streuen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Min.

Marillenkuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

④ **Marillenkuchen verzieren:**

Vor dem Servieren den Marillenkuchen mit Puderzucker bestreuen.

