


Sonntagskuchen mit Aprikosen und Mohn

Fruchtiger und saftiger Kastenkuchen mit Mohn.

etwa 18 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

150 g getrocknete Aprikosen
200 g weiche Butter oder
Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
4 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back
300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Zum Aprikotieren:

etwa 5 EL Aprikosenkonfitüre

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Aprikosen in feine Würfel schneiden. Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mohn-Back unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Aprikosenstücke unterheben. Teig in die Kastenform füllen und gleichmäßig verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Gegen Ende der Backzeit** den Kuchen mit Backpapier abdecken.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Nach dem Backen Kuchen 10 Min. in der Form auskühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost geben.

3 Aprikotieren:

Konfitüre durch ein Sieb streichen, in einem kleinen Topf unter Rühren kurz aufkochen und den noch warmen Kuchen mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen. Kuchen erkalten lassen.

4 Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

