

"Versunkener Aprikosenkuchen" von U. Pinkall, Bothel



125 g weiche Butter

125 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 P. Zitronenschalenaroma

1 P. Orangenschalenaroma

500 g Aprikosen (Dose)

4 Eier

180 g Vollkorn - Weizenmehl

50 g Mehl (Type 405)

1/2 P. Backpulver

100 ml Milch

100 ml Sahne

2 –3 EL Puderzucker

Butter, Zucker, Vanillezucker, Zitronen- und Orangenschalenaroma 10 Min. cremig schlagen.

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Dann die Aprikosen in ein Sieb abgießen. Grob würfeln oder in Spalten schneiden. Eine Springform (24cm) einfetten oder mit Backpapier auskleiden.

Die Eier einzeln zur Buttercreme geben und glatt rühren. Vollkorn- und normales Weizenmehl mit Backpulver mischen und durchsieben. Portionsweise im Wechsel mit Milch und Sahne rasch unter den Rührteig ziehen.

Die Hälfte des Rührteiges in die Springform füllen und mit der Hälfte der zerkleinerten Aprikosen belegen. Den restlichen Teig und die übrigen Aprikosenstückchen darauf verteilen. Kuchen auf der Mittelschiene in ca. 70 Minuten goldbraun backen.

Den Kuchen in der Springform vollständig abkühlen lassen. Nach Erkalten vorsichtig auslösen und dünn mit Puderzucker bestäuben. Sie können den Kuchen auch mit jeder anderen Obstsorte aus Dose oder Glas zubereiten.

Wer möchte, kann die zweite Teighälfte mit 1 EL Kakaopulver einfärben. Das sorgt für interessante optische Effekte.

Für Geschmacksvarianten lässt sich ein Teil der Sahne durch Eierlikör, Baileys oder Batida de Coco ersetzen.

Für eine etwas fettärmere Version kann man auch statt Milch und Sahne den aufgefangenen Aprikosensaft (evtl. mit Wasser auffüllen) verwenden.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.