

Aprikosenschnitte

15 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

180 g Butter
110 g Zucker
etwa 1 Prise Salz
3 Eier
300 g Dr. Oetker Marzipan
220 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
300 g Aprikosen

Dekoration:

2 EL Puderzucker
Mandeln (geröstet)

1 Vorbereitung:

Backblech mit Backpapier belegen. Mit einem Backrahmen (ca. 18 x 28 cm) umstellen.

Den Ofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Butter, Zucker und Salz mit dem Mixer schaumig rühren. Eier einzeln dazugeben, weiterrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Marzipan in Würfel schneiden und mit einem Spatel unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit dem Teigschaber vorsichtig darunterziehen. Teig in der vorbereiteten Form glatt streichen. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und mit der Schnittfläche nach oben belegen.

In der Mitte des vorbereiteten Backofens während ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Backzeit: 45 Minuten



Dr. Oetker AG/SA

- ③ **Dekoration:**
Den Kuchen mit Puderzucker und Mandeln bestreuen.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53