

# Gummibärlitorte

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Für den Teig:**

480 g Aprikosen (vorbereitet gewogen) aus der Dose (Abtropfgewicht)  
250 g Butter oder Margarine weich  
200 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 Eier Grösse M  
275 g Mehl  
3 TL Dr. Oetker Backpulver gestr.

**Zum Verzieren:**

400 ml Schlagrahm kalt  
2 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter  
etwa 400 g Gummibärchen

**1 Vorbereiten:**

Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) einfetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

**2 Teig zubereiten:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Aprikosenstücke unterheben, den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 45 Minuten**

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen vom Springformboden lösen dann aber darauf liegen lassen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Gummibärli Dekoration:**

Den Kuchen auf eine Tortenplatte legen. Schlagrahm mit Rahmhalter und Vanillin-Zucker steif schlagen. Den Kuchen mit dem Schlagrahm einstreichen. Vor dem Servieren den Kuchen mit Gummibärchen dekorativ verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ohne Rahm und Gummibärchen kann der Kuchen prima eingefroren werden.
- Nach Belieben den Gummibärchenkuchen mit einer Wimpelkette verzieren.