

# Herzlicher Kuchen

etwa 14 Stücke



etwas Übung erforderlich

\_\_\_\_\_ bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Springform (Ø 26 cm):

#### Teig:

- 300 g Mehl
- 3 TL Dr. Oetker Backpulver
- 150 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Zitronenschale
- 250 g Butter, weich
- 4 Eier
- 240 g Aprikosen , gewaschen und fein geschnitten
- 100 g Mandeln, gemahlen

#### Aprikotieren:

- 3 EL Aprikosenkonfitüre

#### Garnitur:

- 1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant bunt
- 1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant weiss

## 1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Schüssel vermischen. Übrige Zutaten ausser den Aprikosen und den Mandeln hinzufügen. Alles mit einem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss Aprikosenwürfel und Mandeln unterheben.

Teig in die vorbereitete Form füllen und während ca. 65 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: mittlere Rille**

**Backzeit: etwa 65 Minuten**

**3** Aprikotieren:

Den erkalteten Kuchen auf eine Tortenplatte legen. Die Konfitüre in einer Pfanne aufkochen und den Kuchen rundherum damit bestreichen.

**4** Garnitur:

Den roten Fondant zu einer Kugel formen und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ca. 2 mm dick zu einem Kreis (Ø 20 cm) ausrollen. Den Fondant-Kreis auf die Oberfläche des Kuchens legen. Das weisse Fondant auch zwischen Folien zu einem Kreis von etwa (Ø 36 cm) auf ca. 2 mm ausrollen. Den Springformrand auf die Mitte der Fondant-Decke stellen und mehrere Herzen in verschiedenen Grössen nicht zu nah aufeinander ausstechen. Dann Fondant vorsichtig auf den Kuchen legen, Folie abziehen und alles leicht andrücken und glatt streichen. Den Rand rundherum aufrollen oder abschneiden. Die ausgestochenen Herzen dekorativ auflegen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Anstelle von Rollfondant kann auch Marzipan verwendet werden.