

Leichter Aprikosen-Buttermilch-Kuchen

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Min.



Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

All-in-Teig:

- 1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgew. 240 g)
- 2 Eier (Größe M)
- 100 ml Buttermilch
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 75 g Zucker
- 200 g Weizenmehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
- 1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
- 1 Pr. Salz
- 2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
- 1 TL Dr. Oetker Natron

Guss:

- 50 g Puderzucker
- etwa 3 TL Zitronensaft

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Aprikosenhälften auf einem Sieb abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig:

Eier mit Buttermilch, Finesse und Zucker verrühren. Mehl mit Puddingpulver, Gustin, Salz, Backin und Natron in einer Rührschüssel mischen. Die Buttermilch-Ei-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Aprikosenstücke vorsichtig unterheben. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Kuchen 5 Min. in der Form stehen lassen, dann lösen, aber auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Guss:

Puderzucker mit so viel Zitronensaft verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Den Kuchen mit dem Guss besprenkeln und nach Belieben mit Zitronenmelisse dekorieren.