

Mohn - Aprikosen - Kuchen

Kategorien: Backen, Kuchen, Aprikose, Mohn

Zutaten für: 1 Rezept

FUER DEN TEIG

5		Eier
5	Essl.	Heisses Wasser
1		Zitrone; die Schale
1	Prise	Salz
1	Pack.	Mohn-Back
125	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver

FUER DIE FUELLUNG

200	Gramm	Aprikosenkonfituere
200	Gramm	Marzipan-Rohmasse
1	Essl.	Puderzucker

FUER DEN BELAG

1	groß.	Dose Aprikosen
1	Pack.	Klarer Tortenguss

ZUM VERZIEREN

1	Essl.	Butter
100	Gramm	Gehackte Mandeln

Anleitung:

Eier und heisses Wasser schaumig ruehren. Abgeriebene Zitronenschale, Zucker und Salz unterruehren und ca. 2 Minuten weiterruehren. Mohnback dazugeben. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterruehren.

Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, den Teig einfuellen und ca. 30 bis 40 Minuten bei 180° bis 200°C backen.

Den Kuchen gut auskuehlen lassen und anschliessend einmal durchschneiden. Aprikosenkonfituere erwaermen und durch ein Sieb streichen. Den unteren Boden duenn damit bestreichen. Marzipan-Rohmasse auf Puderzucker in Springformgrosse ausrollen und den Boden damit belegen. Wieder mit Aprikosenkonfituere bestreichen. Den zweiten Boden darauflegen und leicht andruecken. Restliche Konfituere auf die Oberflaeche und den Rand des Kuchens streichen.

Aprikosen gut abtropfen lassen, in Spalten schneiden und die Kuchenoberflaeche damit belegen. Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und die Aprikosen damit ueberziehen.

Mandeln in der Butter leicht anroesten und den Tortenrand damit verzieren.