

Saure - Sahne - Kuchen mit Aprikose - Oster-Torten

Kategorien: Kuchen, Rührteig, Saison, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett u. Paniermehl für die Form
1	Beutel	(200 g) halbweiche Getrocknete Aprikosen
100	Gramm	Mandelkerne (mit oder ohne Haut)
100	Gramm	Brauner Zucker
250	Gramm	Weiche Butter, 200 g Zucker
1	Pack.	Vanillin-Zucker, Salz
4		Eier (Gr. M), 350 g Mehl
1	Pack.	Backpulver
200	Gramm	Flüssige saure Sahne Oder Schmand
100	Gramm	Marzipan-Rohmasse
3-4	Essl.	+ etwas Puderzucker
1	Essl.	Gem. Pistazien
		Evtl. Zucker - Blümchen zum Verzieren

Anleitung:

1. Eine Rosettenform (26 cm Ø; ca. 2,5 l Inhalt) oder eine Springform (26 cm Ø) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Aprikosen und Mandeln hacken und mit braunem Zucker mischen.

2. Butter, Zucker, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der sauren Sahne portionsweise kurz unterrühren.

3. Hälfte Teig in die Form streichen. Aprikosen-Mandel- Mischung darauf verteilen, dabei am Rand ca. 2 cm frei lassen. Rest Teig darauf verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 55 Minuten backen. Auskühlen lassen.

4. Marzipan und 2-3 EL Puderzucker verkneten. Auf wenig Puderzucker ausrollen. Z. B. Häschen und Schmetterlinge daraus ausstechen. Figuren dünn mit Wasser bestreichen und in Pistazien wenden. Kuchen mit 1 EL Puderzucker bestäuben. Mit Marzipanfiguren und Zucker-Blümchen verzieren.