

Rezept

Aprikosen-Karamell-Schnitten

Ein Rezept von Aprikosen-Karamell-Schnitten, am 20.04.2024

Zutaten

250 g Macadamianüsse (geröstet und gesalzen)	1 Dose Aprikosen (480 g Abtropfgewicht)
4 Eier	450 g Zucker
200 ml Öl	300 g Mehl
2 EL Kakaopulver	1 Pck. Backpulver
150 g Sahne	100 g Butter

Außerdem

Öl und Semmelbrösel für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Obstkuchenblech (39 × 27 cm, 18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal, 31 g F, 5 g EW, 43 g KH

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Blech ölen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Macadamianüsse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Fleischklopfer grob zerkleinern. Aprikosen abgießen, dabei 200 ml Saft auffangen. Eier mit 250 g Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Aprikosensaft unterrühren. Mehl mit Macadamianüssen, Kakao und Backpulver rasch untermischen. Den Teig auf das Blech geben, mit Aprikosen (mit der Wölbung nach oben) belegen und im Ofen (unten) 30-35 Min. backen.
2. Sahne mit Butter und 200 g Zucker in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Die Mischung ca. 10 Min. sanft köcheln lassen. Dann den Karamellguss mit einem Löffel auf den Kuchen träufeln und abkühlen lassen.