

Rezept

Aprikosenrahmkuchen

Ein Rezept von Aprikosenrahmkuchen, am 24.09.2023

Zutaten

1 Dose Aprikosen (480 g Abtropfgewicht)	2 Eier
125 g Zucker	100 ml Öl
150 g Mehl	½ Päckchen Backpulver
2 Eier	3 Päckchen Vanillezucker
300 g Schmand	1 Päckchen Vanillepuddingpulver
Puderrucker zum Bestäuben	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen und die Form fetten. Die Aprikosen abtropfen lassen, dabei 100 ml Saft für den Teig auffangen. Eier mit Zucker dickcremig schlagen. Öl und Aprikosensaft dazugeben. Mehl mit Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 12-15 Min. vorbacken.
2. Für den Guss die Eier mit dem Vanillezucker schaumig rühren. Schmand und Puddingpulver gut untermischen. Die Aprikosenhälften mit der Wölbung nach oben auf dem vorgebackenen Boden verteilen und den Rahmguss darüber geben. Den Kuchen in 25-30 Min. fertig backen. Abkühlen lassen und dick mit Puderrucker bestäuben.