

Luftiger Aprikosenkuchen mit Vanillepudding

VORBEREITEN

45
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Teig

3 Eier
125 g Butter
200 g Zucker
230 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
1 Prise(n) Salz
300 g g Aprikosen
5 Esslöffel Milch

Für den Vanillepudding

500 ml Milch
50 g Speisestärke
50 g Zucker
1 Ei
1 Vanilleschote

Für das Topping

8 Aprikosen (je nach Größe mehr oder weniger)
Honig
Puderzucker

Im Sommer gibt es sooo viel Auswahl an frischem Obst, da fällt es schwer, sich zu entscheiden. Welches kommt ins Müsli, welches in meinen Kuchen? Aber keine Sorge,

der Sommer ist lang und wir haben genug Zeit, um allen Obstsorten eine Chance zu geben. Samstag gibt es schokoladigen Brombeerkuchen und weil man sich ja sonst nix gönnt, Sonntag dann einen Aprikosenkuchen mit fluffigen Rührteig und Vanillepudding.

- 1 -

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig Eier, Butter und Zucker ca. 3 Minuten hellgelb aufschlagen.

- 2 -

Mehl mit Salz und Backpulver vermengen und abwechselnd mit Milch unter den Teig rühren. Aprikosen entkernen, in kleine Stücke schneiden und unter den Teig heben. Kuchenform einfetten und Teig hineinfüllen.

- 3 -

Kuchen im heißen Ofen 35-40 Minuten backen und Stäbchenprobe machen. Kuchen nach dem Backen vollständig auskühlen lassen.

- 4 -

Für den Vanillepudding 7 Esslöffel Milch abnehmen und mit Speisestärke und Zucker glattrühren. Ei trennen. Eigelb unter die Speisestärkemischung rühren. Vanilleschote auskratzen. Mark unter die restliche Milch rühren und in einem Topf aufkochen.

Speisestärkemischung unter die heiße Milch rühren. Erneut kurz aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

- 5 -

Für das Topping Aprikosen halbieren und entkernen. Pudding auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen und

Luftiger Aprikosenkuchen mit Vanillepudding

mit Aprikosen belegen. Kuchen mit Honig und Puderzucker toppen.

- 6 -

Dieser Kuchen ergibt 12 Stücke.