

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Aprikosenkuchen

Zutaten:

200 g Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier
250g g Haferflocken
2 TL Backpulver
50 g gehackte Walnusskerne
2 EL Milch
1 große Dose Aprikosen

Guss:

200 g Puderzucker
3 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Die Butter mit Zucker, Vanillezucker, Eiern und der Prise Salz schaumig rühren. Mehl, Haferflocken und Backpulver mischen, mit den gehackten Walnusskernen nach und nach dazugeben. Der Teig soll nicht zu fest sein, deshalb nach Bedarf 1 – 2 EL Milch unterrühren. Die gut abgetropften Aprikosen halbieren und zum Schluss unter dem fertigen Rührteig heben.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 200 – 220 °C, mittlere Einschubleiste, ca. 30 Minuten backen. Puderzucker mit dem Zitronensaft glattrühren und den noch warmen Kuchen damit überziehen.

Wenn der Guss erkaltet und fest ist, kann das Tortenfoto aufgelebt werden. Da die Kuchenoberfläche nicht glatt sein wird, sollte das Tortenfoto erst kurz vor der Präsentation aufgelegt werden, weil es sich den Unebenheiten des Kuchens anpassen wird.