

Aprikosen-Blechkuchen á la Donauwelle



Zubereitungszeit: 40 min

Wartezeit:

Backzeit: 45 min

ZUTATEN FÜR EIN BACKBLECH (35 X 40 CM)

400 g Butter, weich
300 g Zucker
1 Bio-Orange (Saft und Abrieb)
1 P. Vanillezucker
6 Eier
200 ml Buttermilch
400 g Mehl
6 TL Backpulver
1 EL Speisestärke
20 g Kakao
100 g Zartbitter-Schokolade

FÜR DIE CREME

250 g Magerquark
250 g Joghurt, natur
2 EL Honig
150 g Zucker
500 g Sahne
4 TL San-apart

FÜR DEN FRUCHTSPIEGEL

3 TL Honig
1 Beutel pflanzliches Geliermittel (oder 4 Blatt Gelatine)

AUSSERDEM

1,5 kg Aprikosen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Fettpfanne (hohes Backblech) einfetten.
3. Die Hälfte der Aprikosen in feine Spalten schneiden, die andere Hälfte würfeln. Beides zur Seite stellen.
4. Für den Teig Butter, Zucker, Orangenabrieb, Orangensaft und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier und die Buttermilch abwechselnd unter Rühren dazugeben.
5. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf den Teig sieben und einrühren.
6. Ungefähr 2/3 des Teigs auf das Blech geben und glattstreichen.
7. Schokolade grob hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Zusammen mit dem Kakao in den restlichen Teig einrühren und diesen auf dem hellen Teig verteilen.

8. Die Aprikosenspalten auf dem dunklen Boden verteilen, dabei leicht in den Teig drücken.
9. Für ca. 45 Minuten backen, danach abkühlen lassen.
10. In der Zwischenzeit die Creme herstellen. Dafür Quark, Joghurt, Honig und Zucker verrühren. San-apart einrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.
11. Die Creme auf dem abgekühlten Kuchen verteilen, glattstreichen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
12. Für den Fruchtspiegel das Geliermittel nach Packungsanweisung zubereiten. Die Aprikosenwürfel mit dem Honig pürieren. Einige Löffel in davon in die Geliermasse geben, glattrühren und alles in das Fruchtpüree geben. Die Masse auf der Creme verteilen und eine weitere Stunde kaltstellen.