

Bienen-Kuchen

Mit diesem Rezept gelingt ganz einfach ein fruchtiger Aprikosenkuchen aus der Springform mit cremigem Vanillepudding.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

100 g weiche Butter oder

Margarine

Aprikosenschicht:

480 g Aprikosenhälften
(Abtropfgew.)

2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

Puddingcreme:

400 g kalte Schlagsahne

200 ml Milch

2 Pck. Dr. Oetker Backfeste
Puddingcreme

Zum Verzieren:

etwa 25 g Dr. Oetker Kuvertüre
fix Zartbitter

Dr. Oetker gehobelte Mandeln

1 Pck. Dr. Oetker Lustige

Zuckeraugen

Wie backt man einen dekorativen Bienen-Kuchen?:

1 Vorbereiten:

Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.

- 3 Springform lösen, entfernen und den Boden mit dem Backpapier auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
Boden vom Backpapier auf eine Tortenplatte ziehen, einen Tortenring darumstellen.
- 4 **Aprikosenschicht zubereiten:**
Aprikosen gut abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen. 12 Aprikosenhälften zwischen Küchenpapier trocken tupfen und zum Verzieren beiseitelegen. Restliche Aprikosenhälften mit der aufgefangenen Flüssigkeit auf 500 g abwiegen und pürieren. Beide Pck. Tortengusspulver in einem kleinen Topf nach und nach mit dem Aprikosenpüree mit einem Rührlöffel glatt rühren. Die Flüssigkeit unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Sofort auf den Tortenboden geben, glatt streichen und erkalten lassen.
- 5 **Puddingcreme zubereiten:**
Sahne, Milch und Backfeste Puddingcreme in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Creme auf dem Aprikosenbelag verteilen und glatt streichen.
- 6 **Bienen-Kuchen verzieren:**
Kuvertüre fix in einen kleinen Gefrierbeutel geben und gut verschließen. Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine sehr kleine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden, die Früchte damit besprenkeln, die Augen befestigen. Die Aprikosenhälften an der Oberfläche etwas einschneiden, damit die gehobelten Mandeln eingesteckt werden können. Aprikosen-Bienen kurz vor dem Servieren auf den Bienen-Kuchen legen.