

Blechkuchen mit Frucht-Belag

20 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

100 g weiche Butter
180 g Braunzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
125 g Joghurt
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale
1 EL Zitronensaft
4 Eier (Größe M)
150 g Dinkelmehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Frucht-Belag:

2 in Scheiben geschnittene Bananen
150 g Erdbeerscheiben

Zum Bestreichen:

80 g Marillenmarmelade
6 EL Wasser

1 Sandmasse:

Butter mit Braunzucker, Vanille Zucker, Joghurt, Zitronenschale und -saft in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Dinkelmehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Einen Backrahmen (20 x 30 cm) auf ein befettetes, bemehltes Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

2 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

3 Frucht-Belag:

Die Früchte auf dem erkalteten Kuchen verteilen.

4 Zum Bestreichen:

Marmelade mit Wasser aufkochen und die Früchte damit bestreichen (aprikotieren).



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Aprikotieren: Das Bestreichen von Gebäcken mit heißer Marillen-Marmelade, damit die Glasur den Glanz behält (nicht absterben kann) - oder das Gebäck eine Isolierschicht nach außen erhält.

