

## 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 Gelmittel (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 davon in die Geliermasse geben, glattrühren und alles in das Fruchtpüree geben. Die Masse auf der Creme verteilen und eine weitere Stunde kaltstellen.