Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Aprikosenkuchen mit Vanillepudding

Geduld wird belohnt…

Das Wichtigste zuerst: der heutige Kuchen muss 8 h kühlen, erst dann kann er angeschnitten werden. Die Puddingcreme braucht diese Zeit, um schnittfest zu werden. Aber die Geduld lohnt sich, denn der Aprikosenkuchen mit Pudding schmeckt sehr köstlich. Ich habe zusätzlich die Aprikosenhälften mit etwas Aprikosengeist und Mandelöl aromatisiert und ein paar gehackte Pistazien auf den Teigboden gestreut. Das hat es noch interessanter gemacht.

Hier die heutige Rezeptur für unseren „**Aprikosenkuchen mit Vanillepudding“:**

Zutaten

- 12 Aprikosen
- 100 g Zucker
- 250 g Mehl (Typ 405)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Ei (Größe L)
- 150 g Butter, gewürfelt
- 500 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 1,5 Päckchen Vanillepudding
- 100 g Zucker

Zubereitung

Am Vortag:

Mehl, Backpulver, Vanillezucker und 100 g Zucker vermischen. Dann in einer Schüssel mit 150 g gewürfelter Butter und einem Ei zu einem Mürbeteig verkneten. Im Kühlschrank 20 Minuten ruhen lassen. Danach zwischen Backpapier ca. ½ cm dick ausrollen und in eine Kuchenform geben.

In einem Topf die Sahne mit 100 g Zucker zum Kochen bringen.

1,5 Päckchen Vanillepuddingpulver mit 250 ml kalter Milch klumpenfrei anrühren. Dann in die kochende Sahne einrühren und rührend 3 Minuten köcheln. Auf die Seite stellen, abdecken und 15 Minuten abkühlen lassen.

Die Aprikosen halbieren und entkernen. Die Aprikosenhälften auf den Kuchenboden legen.
Anschließend den Pudding darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Ober – und Unterhitze) ca. 1 Stunde backen. Im ausgeschalteten Ofen bei offener Tür noch 20 Minuten nachziehen lassen.

Tipp: Ist der Kuchen abgekühlt, muss er noch für mindestens **8 Stunden in den Kühlschrank** (besser über Nacht). Erst dann ist er gut zu schneiden und schmeckt köstlich.