

Hier und heute



Aprikosen-Fruchtküchlein

Auch in der Backstube stimmen wir uns auf den Frühling ein – und mit Marcel Seegers Fruchtküchlein mit Aprikosen geht das besonders gut.

Das Rezept

von Marcel Seeger für 12 Stück à circa 8 cm Durchmesser

Zutaten

- 1 große Dose Aprikosenhälften, gut abgetropft
- 70 g Marzipanrohmasse
- 120 g Butter, weich
- 110 g brauner Zucker oder Rohrohrzucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 3 Eier (Gr. M)
- 30 ml Milch
- 250 g Mehl, Typ 550
- 8 g Backpulver

Zubereitung

Die Dessertringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen und den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Rührteig Marzipanrohmasse, Butter, Zucker, Salz, Vanillemark, Zitronensaft aufschlagen. Dabei die Eier nach und nach dazugeben. Anschließend die Milch unterrühren und zuletzt das mit dem Mehl gründlich vermischte Backpulver zufügen und alles zu einem glatten Rührteig verbinden.

Mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle nun den Boden der Dessertringe bis zu einem Drittel mit dem Rührteig befüllen. Von den abgetropften Aprikosenhälften eine Hälfte auf den Rührteig legen und leicht andrücken. Jetzt wieder etwas Rührteig einfüllen und erneut eine Aprikosenhälfte einlegen.

Den restlichen Rührteig auf die Dessertringe verteilen und als Abschluss jeweils eine Aprikosenhälfte auflegen und leicht andrücken.

Die Küchlein in den vorgeheizten Backofen geben und circa 25- 30 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Die fertig gebackenen Fruchtküchlein im Dessertring abkühlen lassen und dann den Ring vorsichtig entfernen.

Tipps

- Zur Dekoration die Fruchtküchlein mit etwas Puderzucker dünn besieben.
- Dazu passt gut ein Klecks frisch aufgeschlagene Sahne.