

Sonntagskuchen**Lucia Kranz****Freitag, den 16.08.2024****Mohn-Aprikosen-Pfirsich-Torte****Für 12 Stücke****Zutaten:****Für den Mohn Teig:**

200 g zimmerwarme Butter
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
etwas Salz
4 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl (Type 405)
1 Pck. Backpulver
100 g Speisestärke
100 g backfertige Mohnzubereitung
20 reife Aprikosen (ca. 1 kg)

Für die Vanillecremefüllung:

250 g Speisequark (20 % Fett)
200 g Vollmilch-Joghurt
100 g Zucker
1-2 EL Vanillezucker
etwas Salz
2 Eier (Größe M)
1 Pck. Vanillepuddingpulver

Für die Vanillesahne und das Obst:

200 g Sahne
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Sahnefestiger
10 reife, feste Aprikosen (ca. 500 g)
3 reife feste Pfirsiche

Außerdem:

Springform (Ø 26 cm)
Fett für die Form
Backpapier für die Form
Spritzebeutel mit Sterntülle

Zubereitung:

1. Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den inneren Rand einer Springform (Ø 26 cm) fetten und den Boden der Form mit Backpapier auslegen.
2. **Für den Mohn Teig** Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 8 Minuten schaumig rühren.
3. Eier nacheinander jeweils 30 Sekunden unterrühren.
4. Mehl, Backpulver und Stärke in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen klümpchenfrei mischen.
5. Erst die Mehlmischung, dann die backfertige Mohnzubereitung unter die Butter-Eier-Masse kurz unterrühren.
6. Teig in die vorbereitete Form geben und mit einem Silikonshaber glattstreichen.
7. Aprikosen abbrausen, trocknen, halbieren und entkernen. Mit der Schnittfläche nach oben leicht in den Teig drücken.

8. **Für die Vanillecremefüllung** Quark, Joghurt, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, Eier und Puddingpulver in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen sorgfältig verrühren. Creme auf den Aprikosen verteilen.
9. Kuchen im heißen Ofen in der Form auf dem Rost in der Ofenmitte 45-50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.
10. Mohn-Aprikosen-Kuchen auf einem Gitter in der Form ganz auskühlen lassen.
11. Inzwischen für die Vanillesahne Sahne mit Vanillezucker und Sahnefestiger steifschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
12. Mohn-Aprikosen-Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Mit 1 cm Abstand vom Rand einen Sahnering auf den ausgekühlten Kuchen dressieren, die Mitte freilassen.
13. Aprikosen und Pfirsiche abbrausen, trocknen, vierteln und entkernen. Beides in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und gemischt in der Mitte des Sahnekreises wild verteilen.
14. Mohn-Aprikosen-Pfirsich-Torte mit einem scharfen Messer in 12 Stücke schneiden und servieren.