



**BACKEN**  
MIT GLOBUS

und

*Sally*

**Aprikosen-  
Vanillecreme-Schnitte**

**globus**

# Zutaten

## Teig

4 Eier  
200 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
200 ml Buttermilch  
200 ml Sonnenblumenöl  
300 g Mehl  
2 TL Backpulver

## Orangen-Aprikosen-Belag

300 ml Orangensaft  
1 Dose Aprikosen  
(Abtropfgewicht 480 g)  
1 P. Agar-Agar (15 g)

## Vanillecreme





400 g Sahne  
9 TL San-apart  
1 P. Vanillezucker  
500 g Quark

## Dekoration

200–300 g Schulte  
Biskuitzungen  
100 g weiße Kuvertüre

## nach Belieben

50 ml Orangensaft  
20 ml Rum

 1,5 Std.  25 Min.  5,5 Std.  ca. 20 St. (30x30 cm)

### 1 Teig

Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in 4–5 Minuten cremig rühren. Buttermilch und Öl zufügen und kurz einrühren. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls kurz einrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in ein Backblech mit eckigem Backrahmen mit der Größe 30x30 cm einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze für etwa 25–30 Minuten backen. Danach komplett abkühlen lassen. Den Backrahmen nicht entfernen.

### 2 Orangen-Aprikosen-Belag

Aprikosen abtropfen lassen und mit dem Orangensaft fein pürieren. Mit Agar-Agar mischen und in einem Topf 2 Minuten lang sprudelnd kochen lassen. Vom Herd herunterziehen und lauwarm abkühlen lassen. Anschließend auf dem abgekühlten Tortenboden verteilen und glattstreichen. Etwa 30–50 Minuten kühl stellen, bis die Masse komplett fest ist.

### 3 Vanillecreme

Inzwischen die Vanillecreme zubereiten. Dafür die Sahne mit San-apart und Vanillezucker steif schlagen. Quark kurz einrühren. Die Creme auf der komplett erstarrten Aprikosenmasse verteilen. Die Biskuitzungen nach Belieben mithilfe eines Pinsels mit einer Orangen-Rum-Mischung beträufeln und auf die Creme legen. Die Aprikosenschnitte für 3–4 Stunden kühlen.

Die Kuvertüre fein hacken und in einen Gefrierbeutel füllen. Den Beutel verschließen und in heißes, aber nicht kochendes Wasser legen. Aufpassen, dass kein Wasser in die Kuvertüre gelangt! Sobald die Kuvertüre geschmolzen ist, kann sie aus dem Wasserbad herausgenommen werden. Den Backrahmen entfernen und die Aprikosenschnitte diagonal mit der Kuvertüre beträufeln. Anschließend etwa 10 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen und in 6x6 cm große Kuchenstücke schneiden.



## Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[www.backen-mit-globus.de](http://www.backen-mit-globus.de)

