Uludagkuchen mit Aprikosen

Kayısılı Uludağ Pastası

4 Gläser Milch
1 Glas Zucker
2 Gläser Kakao
3 EL Weizenstärke
1 Pkg Vanillezucker
10 getrocknete Aprikosen
20 Kakaokekse
Für die Oberfläche:
1 Teeglas Zucker
1 Glas Wasser
1 EL Weizenstärke
1 EL Kakao
Eine handvoll Mandeln oder Walnüsse

In einen Topf Milch, Zucker, Weizenstärke und Kakao füllen und köcheln lassen bis eine etwas festere Konsistenz als Pudding erreicht worden ist und vom Herd nehmen.
Im heissen Zustand Vanillezucker, grob zerstückelte Butterkekse und klein gehackte getrocknete Aprikosen zugeben und unterrühren.
In eine tiefe Schale, die mit Backpapier belegt ist, einfüllen und die Seiten nach innen einschlagen und die Nacht über in den unteren Fach des Kühlschranks stellen.
Am nächsten Tag das Backpapier öffnen und in einen Servierteller wenden.
In einem kleinen Topf die Zutaten für die Oberfläche wie Wasser, Kakao, Weizenstärke und Zucker bei mittlerer Stufe köcheln lassen.
Diese Kakaomischung über den Kuchen im Servierteller giessen und mit Mandeln verzieren.

Tipp: Der Uludağkuchen kann mit trockenen Trauben, gehackten Walnüssen und gehobelten Zitronenschalen bereichert werden.

© ml.md (Deutsche) Rezept #: 1050 | Rezeptname: Uludagkuchen mit Aprikosen | Geschichte: 19.04.2024 - 12:15