

## Zubereitung:

---

- ☞ Für den Teig die ganzen Eier, Zucker und Vanillezucker ca. 10 min schaumig rühren.
- ☞ Anschließend Öl-Wassergemisch kurz einrühren.
- ☞ Das mit Backpulver versiebte Mehl vorsichtig unterheben bis ein glatter Teig entsteht.
- ☞ Auf ein vorbereitetes Backblech streichen und bei 200° Ober- und Unterhitze ca. 15 bis 20 Minuten backen - auskühlen lassen.
- ☞ Für die Creme die Gelatine 5 bis 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in etwas warmen Wasser auflösen.
- ☞ Schlagobers cremig schlagen und mit Topfen, Joghurt und den Geschmackszutaten glatt rühren.
- ☞ Etwas von der abzusteifenden Masse in die aufgelöste Gelatine einrühren und somit auf die gleiche Temperatur bringen. Gelatine nach Temperatenausgleich unter die gesamte Masse ziehen.
- ☞ Die Creme auf den Kuchen verteilen und kalt stellen. Erst wenn die Creme fest ist weiterverarbeiten.
- ☞ Für den Fruchtspiegel Gelatineblätter nach Packungsanleitung in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.
- ☞ Marillenmarmelade mit 4 EL Marillen Saft aus der Dose in einen Topf geben. Gelatine etwas ausdrücken und dann ebenfalls in den Topf geben. Auf geringer Hitze erwärmen und immer wieder durchrühren bis die Marmelade flüssiger geworden ist. Jetzt den Guss auf den Kuchen geben. Kuchen wieder kaltstellen, bis die Schicht fest geworden ist.
- ☞ Kokosraspeln mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben und auf den Kuchen streuen.
- ☞ Währenddessen Marillenhälften ins Sieb geben und abtropfen lassen. Dann 24 Hälften auf ein Blatt Backpapier legen.
- ☞ Zartbitterschokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Schokolade in einen Spritzbeutel (oder Gefrierbeutel) füllen und diesen am offenen Ende zudrehen. Kurz abkühlen lassen, dann vorne die Spitze des Beutels abschneiden. Über jede Marillenhälfte 3-4 Schokostreifen ziehen.
- ☞ Die Marillenhälften dann mit einer Palette auf dem Kuchen anordnen.
- ☞ Nochmal mit dem Spritzbeutel größere Tropfen auf die Kopfseite der Aprikosen spritzen.
- ☞ Darauf jeweils zwei Zuckeraugen drücken. Zum Schluss auf jeden Bienenkörper zwei Mandelblättchen legen und leicht andrücken.

