

Rezept

Aprikosen-Quark-Kuchen

Ein Rezept von Aprikosen-Quark-Kuchen, am 26.04.2024

Zutaten

Für den Teig

300 g Mehl	125 ml Milch
1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g)	40 g Zucker
40 g weiche Butter	1 Ei (Größe M)
1 kräftige Prise Salz	

Für die Creme

800 g Magerquark	4 Eier (Größe M)
200 g Zucker	2 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
60 g Speisestärke	ca. 1,5 kg Aprikosen
100 g Aprikosenkonfitüre	

Außerdem

Butter für das Backblech	Mehl zum Arbeiten
--------------------------	-------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch lauwarm erwärmen. Die Hefe in die Mulde bröckeln, mit der lauwarmen Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig abdecken und an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Restlichen Zucker, Butter in Flöckchen, Ei und Salz zum Vorteig geben und zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort in ca. 45 Min. bis zur doppelten Größe gehen lassen.
3. Den Quark mit Eiern, Zucker, Zitronenschale und Stärke glatt rühren. Die Aprikosen waschen, trocken tupfen, halbieren und entsteinen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech einfetten.
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz kneten, ca. 5 Min. ruhen lassen. Dann in Blechgröße ausrollen, auf das Blech legen und dabei einen kleinen Rand hochziehen. Die Quarkmasse auf den Teig geben und mit dem Teigschaber gleichmäßig verstreichen. Aprikosenhälften mit der Wölbung nach oben auf der Quarkmasse verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 25-30 Min. goldbraun backen.

5. Herausnehmen, die Konfitüre glatt rühren und den Kuchen damit bestreichen. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen.