

Rezept

Aprikosen-Blechkuchen

Ein Rezept von Aprikosen-Blechkuchen, am 14.12.2025

Zutaten

Für den Mürbeteig

150 g	weiche Butter	90 g	Zucker
	Salz	1	Ei (Größe M)
240 g	Mehl (Type 405)	1 Msp.	Backpulver
1 Msp.	abgeriebene Bio-Zitronenschale		

Für die Sauerrahmcreme

1	Vanilleschote	650 ml	Milch
100 g	Zucker	100 g	Butter
80 g	Vanillepuddingpulver	500 g	saure Sahne
100 g	Magerquark	4	Eier
3	Eigelb (Größe M)	80 g	Speisestärke
1 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale		Salz

Für den Guss

15 g	Vanillepuddingpulver	200 ml	Milch
1 EL	Zucker	160 g	Sahne
2	Eigelb (Größe M)		

Außerdem

	Mehl zum Arbeiten	700 g	Aprikosen
80 g	Aprikosenkonfitüre		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig aus den angegebenen Zutaten einen Teig zubereiten und in Frischhaltefolie gewickelt 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für die Sauerrahmcreme die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. In einem Topf ½ l Milch, Vanillemark, Zucker und Butter aufkochen.

3. Die restliche Milch mit dem Puddingpulver glatt verrühren, zur Vanillemilch geben und unter Rühren aufkochen. Die Creme vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die saure Sahne mit Quark, Eiern, Eigelben, Speisestärke, Zitronenschale und 1 Prise Salz glatt rühren. Die Vanillecreme untermischen.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Mürbeteig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen und den Boden eines Backblechs damit auslegen. Den Teig im Ofen ca. 5 Min. vorbacken. Dann aus dem Ofen nehmen (den Ofen eingeschaltet lassen) und den Teig auf dem Blech abkühlen lassen.
5. Inzwischen für den Guss das Puddingpulver mit 2 EL Milch und dem Zucker glatt rühren.
6. Die restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver hinzufügen und unter Rühren aufkochen. Den Pudding in eine Schüssel geben und die Sahne mit den Eigelben unterrühren. Die Puddingcreme lauwarm abkühlen lassen, dabei immer wieder mal durchrühren, damit sich keine Haut bildet.
7. Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Die Aprikosenkonfitüre erhitzen, glatt rühren und den Mürbeteig damit bestreichen. Etwas Sauerrahmcreme auf dem Mürbeteig verteilen. Die Aprikosen mit den Schnittflächen nach unten darauflegen, die restliche Creme daraufgeben und glatt streichen.
8. Den Guss vorsichtig auf der Sauerrahmcreme verteilen (Creme und Guss sollten sich nicht vermischen). Den Kuchen im Ofen (Mitte) in ca. 45 Min. goldgelb backen. Abkühlen lassen und in Stücke schneiden.