

Rezept

Aprikosen-Quark-Blechkuchen

Ein Rezept von Aprikosen-Quark-Blechkuchen, am 07.02.2025

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

360 g Mehl	180 g kalte Butter
120 g Zucker	1 Prise Salz
2 Eier	Fett für das Blech
Mehl zum Bestäuben und Ausrollen	

FÜR DEN BELAG:

1,2 kg frische Aprikosen (ersatzweise 4 Dosen Aprikosen à 240 g Abtropfgewicht)	6 Zwiebäcke
2 Eigelbe	4 Eier
100 g Zucker	100 g weiche Butter
750 g Sahnequark	2 Päckchen Vanillezucker
Saft und abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen	200 g saure Sahne
	200 g Aprikosenkonfitüre

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BACKBLECH (40 X 30 CM, 20 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und aufhäufen, mit einem Esslöffel eine Mulde in die Mitte drücken. Dahinein den Zucker und 1 Prise Salz streuen. Das Ei aufschlagen und in die Mitte der Mulde gleiten lassen. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und rundherum auf dem Mehtrand verteilen.
2. Alle Zutaten mit einem großen Messer oder einer Palette gründlich durchhacken. Die Teigbrösel rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Std. kalt stellen.
3. Inzwischen für den Belag Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. (Dosenaprikosen in einem Sieb gut abtropfen lassen.) Zwieback in einem Gefrierbeutel mit der Teigrolle zerdrücken. Eier und Eigelbe mit Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Quark und saure Sahne untermischen, Zitronensaft und -schale hinzufügen.
4. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Backblech einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa in der Größe des Backbleches dünn ausrollen, dieses damit belegen und mit den Fingern einen Rand formen. Die Zwiebackbrösel auf dem Teig verteilen. Die Quarkmasse daraufgeben und glatt streichen. Die Aprikosen mit der Wölbung nach oben darauflegen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) 1 Std. backen.

5. Kuchen aus dem Ofen nehmen. Konfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Aprikosen damit einpinseln.