

## Rezept

# Aprikosen-Schmand-Kuchen

Ein Rezept von Aprikosen-Schmand-Kuchen, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Magerquark	<b>100 g</b> Zucker
<b>6 EL</b> Milch	<b>8 EL</b> Öl
<b>1</b> Ei (Größe M)	<b>400 g</b> Mehl
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>1,2 kg</b> reife Aprikosen
<b>175 g</b> Puderzucker	<b>2</b> Eier (Größe M)
<b>400 g</b> Schmand	<b>1 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft
<b>2 EL</b> Aprikosenmarmelade	Fett für das Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backblech, 20 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min  
**Pro Portion** Ca. 295 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig den Quark in einem Geschirrtuch leicht auspressen, in eine Schüssel geben (selbst gemachten Quark durch die Kartoffelpresse in die Schüssel drücken) und mit Zucker, Milch, Öl und Ei glatt verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, etwa die Hälfte des Mehls unter den Quark-Öl-Teig rühren, den Rest unterkneten. Das Backblech einfetten und den Teig direkt darauf ausrollen, dabei rundherum einen kleinen Rand formen. Zugedeckt stehen lassen, bis die Aprikosen vorbereitet sind.
2. Für den Belag die Aprikosen waschen, vierteln und entsteinen. In eine Schüssel geben und mit 1 EL Puderzucker mischen. Die Eier mit dem restlichen Puderzucker, dem Schmand und dem Zitronensaft cremig rühren. Den Backofen auf 180° vorheizen.
3. Den ausgerollten Teigboden mit der Marmelade bestreichen und die Aprikosen mit der Hautseite nach unten darauf verteilen. Die Eier-Schmand-Creme darübergießen. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 45-50 Min. backen, bis die Creme fest ist. Herausnehmen und vor dem Anschneiden abkühlen lassen.