

Rezept

Aprikosen-Tomaten-Kuchen

Ein Rezept von Aprikosen-Tomaten-Kuchen, am 26.04.2024

Zutaten

150 g (Roh-)Rohrzucker	50 g Butter
200 ml Milch	300 g Magerquark
200 ml geschmackneutrales Öl	4 M Eier
1 Prise Salz	600 g Weizenmehl (Type 1050)
1 Pck. Backpulver	100 g Mandelstifte
1 kg Aprikosen	300 g kleine, feste Eier-Strauchtomaten
50 g Mandelstifte	100 g flüssiger Honig
50 g (Roh-)Rohrzucker	Puderrucker zum Bestäuben (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (30 x 40 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig 100 g Rohrzucker in einem Topf bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren. Die Butter darin schmelzen, Milch dazugießen und alles unter Rühren kochen lassen, bis der Karamell gelöst ist. Abkühlen lassen.
2. Inzwischen für den Belag die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Die Tomaten waschen, von den Stielansätzen befreien und längs halbieren.
3. Quark mit Karamellmilch, Öl, Eiern, Salz und restlichem Rohrzucker mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf die Quarkmasse sieben, kurz mit den Knethaken des Handrührgeräts unterkneten.
4. Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Boden des Blechs mit Mandelstiften bestreuen, den Teig daraufgeben, glatt streichen. Aprikosen und Tomaten mit den Schnittflächen nach unten in den Teig drücken.
5. Den Kuchen im Ofen (unten, Umluft 160°) 30 Min. backen. Dann den Belag mit Mandelstiften bestreuen und den Kuchen in weiteren 15 Min. fertig backen. Falls der Kuchen zu dunkel wird, mit Backpapier abdecken.
6. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech auf einem Kuchengitter ca. 10 Min. abkühlen lassen. Honig und Rohrzucker unter Rühren erhitzen, den noch warmen Kuchen damit beträufeln, auskühlen lassen und in Stücke schneiden. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.