

Rezept

Aprikosenkuchen vom Blech

Ein Rezept von Aprikosenkuchen vom Blech, am 01.10.2023

Zutaten

150 g Magerquark	6 EL Öl
1 Ei	75 g Zucker
1 Prise Salz	300 g Mehl
2 TL Backpulver	2 Dosen Aprikosen (à 475 g Abtropfgewicht)
½ Zitrone	350 g Magerquark
250 g Schmant	80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	1 EL Speisestärke
2 Eier	Fett für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Das Blech fetten. Den Ofen auf 200° vorheizen. Die Aprikosen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Für den Quarkölteig Quark, Öl, Ei, Zucker und Salz mit den Knethaken des Handrührgeräts verrühren, das Mehl mit dem Backpulver mischen und dazugeben, erst langsam, dann auf hoher Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf dem Blech mit dem Teigroller ausrollen.
2. Für den Guss die Zitrone auspressen. Den Quark mit Schmant, Zucker, Vanillezucker, Stärke, Eiern und Zitronensaft verrühren. Den Guss auf dem Teig verstreichen. Die Aprikosenhälften mit der Schnittfläche nach unten daraufsetzen. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 35 Min. backen.