

Rezept

Blitz-Blechkuchen mit Aprikosen

Ein Rezept von Blitz-Blechkuchen mit Aprikosen, am 20.04.2024

Zutaten

Für den Quark-Öl-Teig

200 g Magerquark	60 ml Milch
70 ml Öl	1 Ei
80 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
Salz	400 g Mehl
1 Pck. Backpulver	

Für den Belag

1,5 kg Aprikosen (ersatzweise 2 Dosen Aprikosen à 475 g Abtropfgewicht)	l nach Belieben geröstete Mandelblättchen oder Zimtpulver und Zucker zum Bestreuen
--	---

Ausserdem

1 Backblech (Innenmaße ca. 41 × 35 cm)	Butter für das Blech
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal, 5 g F, 4 g EW, 23 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Quark, Milch und Öl mit dem Ei in eine Schüssel geben und glatt rühren.
2. Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mit Mehl und Backpulver mischen. Den Quark-Mix hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie ca. 5 Min. ruhen lassen.
3. Inzwischen Aprikosen waschen, trocknen, halbieren und entsteinen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auf Blechgröße ausrollen und auf das Backpapier geben. Die Aprikosen mit der Rundung nach oben darauf verteilen.
4. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen (Mitte) 30-40 Min. backen. Anschließend auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Nach Belieben mit gerösteten Mandelblättchen oder Zimt und Zucker bestreuen und sofort servieren.