

Rezept

Mohn-Aprikosenkuchen

Ein Rezept von Mohn-Aprikosenkuchen, am 28.04.2024

Zutaten

200 g Magerquark	100 g Zucker
6 EL Milch	8 EL Öl
1 Ei	400 g Mehl
1 Päckchen Backpulver	2 Dosen Aprikosen (à 820 g Inhalt)
50 g Butter	2 Päckchen Mohn-Back (à 250 g)
2 EL Aprikosenkonfitüre	Fett fürs Blech
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Backblech (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Das Backblech fetten. Den Quark leicht auspressen, mit Zucker, Milch, Öl und Ei verrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen, eine Hälfte unter den Teig rühren, die andere Hälfte unterkneten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und auf das Blech legen.
2. Die Aprikosen in einem Sieb abtropfen lassen. Die Butter zerlassen und mit dem Mohn-Back verrühren. Die Mohnmischung auf dem Teigboden verstreichen. Die Aprikosenhälften mit der Wölbung nach oben darauf verteilen.
3. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 40 Min. backen. Etwas abkühlen lassen. Die Aprikosenkonfitüre erwärmen. Die Aprikosen noch warm damit glasieren.