

Rezept

Quark-Aprikosenkuchen

Ein Rezept von Quark-Aprikosenkuchen, am 25.04.2024

Zutaten

250 g Mehl (Type 405)	60 g Zucker
1 Prise Salz	1 M Ei
125 g kalte Butter	1 kg reife Aprikosen
1 Bio-Zitrone	3 M Eier
125 g Zucker	500 g Magerquark
50 g Weichweizengrieß	Mehl zum Verarbeiten
Butter für die Form	2 EL Aprikosenkonfitüre zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken, Zucker und Salz daraufstreuen und das Ei hineingeben. Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alle Teigzutaten vom Rand aus rasch verkneten. Den Teig in Folie gewickelt 30 Min. kalt stellen.
2. Inzwischen für den Belag die Aprikosen in einer Schüssel mit kochendem Wasser überbrühen, kurz stehen lassen und kalt abschrecken. Die Aprikosen häuten, halbieren und entsteinen.
3. Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen, 1 TL Schale abreiben und 1 EL Saft auspressen. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen, 75 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee dickcremig ist. Die Eigelbe mit übrigem Zucker, Quark, Grieß, Zitronensaft und -schale verrühren. Den Eischnee behutsam unter die Quarkmasse heben.
4. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl rund ausrollen. Die Springform einfetten und mit dem Teig auskleiden, dabei einen 4 cm hohen Rand hochziehen. Die Quarkcreme daraufgeben und glatt streichen. Die Aprikosen mit der Wölbung nach oben darauf verteilen. Im Ofen (unten) ca. 45 Min. backen. Herausnehmen. Die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und die Aprikosen damit bestreichen. Den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.