Rezept

Quark-Mohnschnitten

Ein Rezept von Quark-Mohnschnitten, am 18.05.2025

Zutaten

2	Dosen Aprikosen (à 480 g Abtropfgewicht)
250 g	Zucker
300 g	Mehl
4	Eier
750 g	Quark
125 g	Sahne
2 Päckchen	Tortenguss klar
4	Eier
200 ml	Öl
1 Päckchen	Backpulver
150 g	Zucker
	Saft von ½ Zitrone
125 g	gemahlener Mohn
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Obstkuchenblech (18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen und das Blech fetten. Aprikosen abtropfen lassen, Saft auffangen und 200 ml für den Teig und ½ l für den Guss abmessen. Die Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und 200 ml Aprikosensaft dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver rasch unterrühren. Den Teig auf das vorbereitete Blech streichen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 12-15 Min. vorbacken.

2. Für den Belag die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Quark, Zitronensaft, Sahne und Mohn unterrühren. Die Aprikosenhälften mit der Wölbung nach oben auf dem vorgebackenen Boden verteilen, die Quarkmasse darauf geben und den Kuchen 30 Min. fertig backen. Abkühlen lassen.

3. Aus ½ l Aprikosensaft und dem Tortenguss einen Guss anrühren und auf den Kuchen geben. Trocknen lassen.