

Aprikosen - Quark - Gugelhupf

Kategorien: Gugelhupf, Rührkuchen

Zutaten für: 20 Stücke

		Zutaten für Portionen
1	klein.	Dose/n Aprikose(n)
100	Gramm	Butter, oder Margarine
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
4	Tropfen	Bittermandelöl
3		Ei(er)
150	Gramm	Magerquark
1	Essl.	Zitronensaft
300	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
15		Mandel(n), abgezogene Fett, für die Form
2	Essl.	Aprikosenkonfitüre
2	Essl.	Wasser

Anleitung:

Die Aprikosenhälften gut abtropfen und in kleine Stücke schneiden.

Für den Teig Butter oder Margarine mit dem Rührbesen vom Handrührgerät geschmeidig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker, Salz und Aroma unterrühren. Dann ein Ei nach dem anderen zugeben. Pro Ei ca. 1/2 Minute rühren. Quark und Zitronensaft zugeben, am Schluss Mehl und Backpulver verrühren, und portionsweise unterrühren. Dann die Aprikosenstücke unterheben.

Gugelhupfform (22cm Durchmesser) fetten und die Mandeln auf dem Boden verteilen. Teig drauf geben, und glatt streichen. Bei 180°C (vorgeheizt) ca. 50 Minuten backen.

Nach dem Backen Marmelade und Wasser verrühren und auf den gestürzten Kuchen streichen, den Kuchen erkalten lassen.
Zubereitungszeit: ca. 30 Min. Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert
p. P.: 181 kcal