

Aprikosen - Quark - Kuchen

Kategorien: Backen, Kuchen, Früchte, Käse

Zutaten für: 1 Kuchen(*)

500	Gramm	Magerquark
3		Eier
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Bourbon Vanillezucker
1		Zitrone; abgeriebene Schale
4	Essl.	Maisstaerke
		Kuchenteig
		Rund ausgewallt
400	Gramm	Dose Aprikosen
		Gewicht abgetropft

STREUSEL

50	Gramm	Butter
75	Gramm	Mehl
40	Gramm	Zucker
1/4	Teel.	Zimtpulver
		Pudertzucker; zum Bestaeuben

Anleitung:

(*) Waehenblech oder Pieform von etwa 27 cm Durchmesser

Den Quark mit den Eiern, dem Zucker, dem Vanillezucker und der Zitronenschale verruehren. Das Maisstaerke daruebersieben und untermischen.

Die Form mit dem Teig auslegen. Die Quarkmasse darauf verteilen. Die Aprikosenhaelften gut abtropfen lassen und mit der Schnittflaeche nach unten auf die Quarkmasse legen.

Fuer den Streusel die Butter schmelzen. Das Mehl in eine Schuessel sieben. Fluessige Butter, Zucker und Zimt beifuegen und alles mit zwei Gabeln zu Streuseln verarbeiten. Ueber den Kuchen verteilen.

Den Aprikosen-Quark-Kuchen im auf 200°C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille waehrend 35-40 Minuten backen. Auskuehlen lassen. Zum Servieren mit Pudertzucker bestaeuben.