

Kuchen Backen Rezepte

Aprikosen Heidelbeer Kuchen

Gattung: Backen, Obst. Kuchen, Obst, Beeren

750 g Aprikosen	2	Eier (Gew.Kl. 3)
300 g Heidelbeeren	500 g	Speisequark (Magerstufe)
500 g Mehl		abgeriebene Schale von
375 g Zucker	1	unbehandelten Zitrone
2 Becher Vanillin-Zucker	2	Essl. Zitronensaft
400 g Butter/Margarine	1	Becher Puddingpulver Vanille-Geschm

1. Aprikosen kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und die Haut entfernen. Aprikosen halbieren und entsteinen. Heidelbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen.

2. Mehl, bis auf 3 Esslöffel, 250 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker mischen. 250 g Fett erhitzen und darübergießen. mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten. Restliches Mehl darüber streuen und alles in der Schüssel durchschütteln. 2/3 der Streusel auf dem Boden der gefetteten Fettpfanne des Backofens fest andrücken und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad / Gas: Stufe 3) ca 10 Min. vorbacken.

3. Währenddessen für die Creme restliches Fett, Zucker und Vanillin-Zucker schaumig rühren. Eier nacheinander zufügen. Masse cremig rühren. Quark, Zitronenschale und -saft sowie Puddingpulver unterrühren. Quarkcreme auf den vorgebackenen Boden streichen. Obst abwechselnd diagonal in Streifen darauflegen. Restliche Streusel über das Obst streuen. Kuchen weitere 30-35 Min. bei gleicher Temperatur backen.

Dazu Sahne reichen Zubereitungszeit: ca. 1 1/4 Stunden Arbeitszeit: ca. 45 Min. 310 kcal