

Kuchen Backen Rezepte

Aprikosenkuchen Mit Mascarpone

Gattung: Backen, Gebäck, Aprikose, Italienisch, Kuchen, September

Teig	
300 g Mehl	100 ml lauwarme Milch
1 Würfel Hefe	1 Ei
50 g Zucker	100 g flüssige, abgekühlte Butter
Salz	
Belag	
500 g Mascarpone (ital. -Frischkäse)	nach Belieben
250 g Magerquark	-Aprikosenlikör zum
20 g Speisestärke	-Abschmecken
3 Eier	2 Dosen Aprikosen
100 g Zucker	50 g Mandelblättchen

Aus den ersten Zutaten einen weichen Hefeteig zubereiten. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und aufgehen lassen. Für den Belag Mascarpone, Quark, Speisestärke, Eier, Zucker und Aprikosenlikör verrühren.

Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und auf den Hefeteig legen. Die Mascarponemasse gleichmäßig über die Aprikosen verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Das Blech zur Mitte in den Backofen einschieben und abbacken. (25 Stücke)
Vorbereitungszeit: ca. 45 Minuten Backen: Stufe 3 (200°C) Backzeit: ca. 45 Minuten