

## Aprikosen-Quark-Kuchen

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
etwas Fett

### Streuselteig:

250 g Weizenmehl  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g weiche Butter oder Margarine  
100 g Pflaumenmus

### Füllung:

1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgew. 480 g)  
1 Pck. Dr. Oetker Käsekuchen Hilfe  
150 g Zucker  
500 g Speisequark (Magerstufe)  
150 g Joghurt  
2 Eier (Größe M)



### Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar  
2 EL Zucker  
250 ml Aprikosensaft (aus der Dose) eventuell  
mit Wasser auffüllen  
3 EL Wasser

**1. Vorbereiten:** Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 6 Hälften in Spalten schneiden und beiseitelegen. Übrige Aprikosen fein würfeln. Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Streuselteig:** Mehl in einer Rührschüssel mit Zucker, Vanillin-Zucker mischen. Butter oder Margarine und Pflaumenmus hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu feinen Streuseln verarbeiten. 2/3 der Streusel in die Springform geben und zum Boden andrücken. Übrige Streusel zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Rolle formen. Teigrolle als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein 3 cm hoher Rand entsteht.

**3. Füllung:** Käsekuchen Hilfe und Zucker in eine Rührschüssel geben. Quark, Joghurt und Eier hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu einer einheitlichen Masse verrühren. Aprikosenwürfel unterheben, auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 65 Min.**

**4.** Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Erst dann den Kuchen mit Hilfe eines Messers aus der Form lösen.

**5. Belag:** Aprikosenspalten dekorativ auf dem Kuchen verteilen. Tortenguss mit Zucker, Saft und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten, gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.



Pro Portion / Stück: E: 10 g, F: 9 g, Kh: 64 g, kJ: 1.607, kcal: 383