

# Aprikosen-Heidelbeer-Kuchen

Lockerer Hefeteig kombiniert mit einer leichten Quarkcreme, frischen Aprikosen und Heidelbeeren.

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backrahmen  
Fett

### Belag:

etwa 700 g Aprikosen (10 große Früchte)  
250 g Heidelbeeren (Blaubeeren)

### Quarkcreme:

1 Ei (Größe M)  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack zum Kochen  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
150 g Dr. Oetker Crème légère

### Hefeteig:

300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 Pr. Salz  
125 g Kochsahne  
1 Ei (Größe M)

### Zum Bestreuen:

Zimt-Zucker

Wie mache ich einen fruchtigen Aprikosen-Heidelbeer-Kuchen vom Blech?:

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und den Backrahmen (35 x 25 cm) daraufstellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Obstbelag zubereiten:

Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Heidelbeeren verlesen und waschen.

## 3 Quarkcreme zubereiten:

Ei mit Zucker in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe schaumig schlagen. Soßenpulver kurz unterrühren. Quark und Crème légère ebenfalls unterrühren.

**4 Hefeteig zubereiten:**

Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit Hefeteig Garant vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

- 5** Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, zu einem Rechteck (etwa 35 x 25 cm) ausrollen und im Backrahmen auf das Blech geben. Evtl. den Teig in die Ecken drücken. Quarkcreme darauf glatt verstreichen. Aprikosen mit der Wölbung nach oben darauf verteilen. Die Heidelbeeren gleichmäßig in die Zwischenräume streuen und sofort backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

**6 Bestreuen:**

Den Kuchen sofort nach dem Backen mit Zimt-Zucker bestreuen. Den Backrahmen lösen und entfernen. Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Lauwarm schmeckt der Kuchen am besten.
- Zum Kuchen kann geschlagene Sahne serviert werden.