

Aprikosen-Quark-Kranz (Ø 28 cm)

Ein saftiger Rührkuchen mit Aprikosen und Quark

etwa 20 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm mit Rohrboden):

Fett

etwa 20 geschälte Mandeln

Rührteig:

240 g Aprikosenhälften
(Abtropfgew.)

175 g weiche Butter oder
Margarine

225 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

6 Tropfen Dr. Oetker

Bittermandel-Aroma (aus Rö.)

5 Eier (Größe M)

125 g Speisequark (Magerstufe)

2 EL Zitronensaft

450 g Weizenmehl

6 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Zum Aprikotieren:

4 EL Aprikosenkonfitüre

2 EL Wasser

1 Vorbereiten:

Für den Teig die Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Springform mit Rohrboden fetten und die Mandeln auf dem Boden der Form verteilen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Quark und Zitronensaft unterrühren. Mehl und Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Aprikosenstücke unterheben. Teig mit 2 Esslöffeln kleckweise auf die Mandeln geben, damit diese in den Vertiefungen bleiben, und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Min.



Kuchen nach dem Backen noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst lösen und stürzen.

3 Aprikotieren:

Konfitüre durch ein Sieb streichen und mit Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren kurz aufkochen. Kuchen damit bestreichen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen auch in einer Gugelhupfform (Ø 24 cm) backen. Dafür benötigen Sie 16 ganze geschälte Mandeln. Die Backzeit beträgt dann etwa 50 Min.

