



schale · ø 28 cm, h 6,5 cm · no. 4181/470, henkelbecher · ø 8,5 cm, h 9,5 cm, 0,3 l · no. 4198/470, brettchen · 28,5 x 14,3 cm · no. 4195/470, holzbrett · 45 x 25 cm · no. 4176/970

## BLECHKUCHEN MIT APRIKOSEN

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Für den Teig: 360 g Mehl, 180 g kalte Butter, 120 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eier, Fett für das Blech, Mehl zum Bestäuben und Ausrollen  
Für den Belag: 1,2 kg frische Aprikosen, 6 Zwiebacke, 4 Eier, 2 Eigelbe, 100 g weiche Butter, 100 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 750 g Sahnequark, 200 g saure Sahne, Saft und abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen, 200 g Aprikosenkonfitüre

### ZUBEREITUNG:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und aufhäufen, mit einem Esslöffel eine Mulde in die Mitte drücken. Dahinein den Zucker und 1 Prise Salz streuen. Das Ei aufschlagen und in die Mitte der Mulde gleiten lassen. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und rundherum auf dem Mehlsrand verteilen.

Alle Zutaten mit einem großen Messer oder einer Palette gründlich durchhacken. Die Teigbrösel rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Std. kalt stellen. Inzwischen für den Belag Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen.

Zwieback in einem Gefrierbeutel mit der Teigrolle zerdrücken. Eier und Eigelbe mit Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Quark und saure Sahne untermischen, Zitronensaft und -schale hinzufügen.

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Backblech einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa in der Größe des Backbleches dünn ausrollen, dieses damit belegen und mit den Fingern einen Rand formen. Die Zwiebackbrösel auf dem Teig verteilen. Die Quarkmasse daraufgeben und glatt streichen. Die Aprikosen mit der Wölbung nach oben darauflegen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) 1 Std. backen.

Anschließend den Kuchen aus dem Ofen nehmen. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und die Aprikosen damit einpinseln.