

Aprikosen-Honig-Lebkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Quark
Fruechte

* TEIG

175 g Butter
1 pk Vanillezucker
150 g Zucker
3 Eier
75 g Speisestärke
200 g Mehl
1 ts Backpulver, gestrichen
1 pn Salz
2 tb Milch

* BELAG

150 g Butter
100 g Zucker
1 pk Vanillezucker
2 Eier
750 g Magerquark
100 g Speisestärke
1 ts Backpulver, gestrichen
20 Aprikosenhaelften
--frisch oder gedünstet
50 g Pistazienkerne

* ZUM BESTREICHEN

3 tb Aprikosenkonfitüre
1 tb Wasser

* QUELLE

-?

-erfasst von Petra Holzapfel

Weiches Fett in eine Schüssel geben. Vanillezucker, Zucker, Eier, Stärke, Mehl, Backpulver, Salz und Milch daraufgeben und alles mit dem Handrührer auf höchster Stufe gut verrühren: Gesamtuehrdauer ca. 2 Minuten. Den Teig gleichmäßig auf ein gut gefettetes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 15 Minuten vorbacken. Für den Belag Fett, Zucker, Vanillinzucker, Eier, Quark, Stärke und Backpulver in eine Schüssel geben und ebenfalls auf höchster Stufe gut verrühren. Die Quarkmasse auf den vorgebackenen Kuchen streichen. Aprikosen mit der Schnittfläche nach oben drauflegen. Gehackte Pistazienkerne in die Öffnungen geben und den Kuchen in ca. 45 Minuten fertigbacken. Aprikosenkonfitüre mit Wasser glattrühren und

den noch warmen Kuchen damit bestreichen.