

Aprikosen-Sesam-Kugeln

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Pfundskur

350 g Magerquark
200 g Zucker
2 pk Vanillezucker
4 Eier
50 g Öl
4 tb Milch
1 pn Salz
250 g Mehl
1 pk Backpulver
1 kg Aprikosen
Öl für die Form
Mehl für die Arbeitsfläche
1 ts Zimtpulver
100 g Saure Sahne

* ERFASST AM 28.03.1999 VON

-- Ulli Fetzer

-- PfundsKur-Rezepte

: Klassisches Rezept : 21 g Fett = 7 Fettagen pro Portion

: PfundsKur Rezept : 9 g Fett = 3 Fettagen pro Portion

Dieser Aprikosenkuchen wird durch den Quark-Ei-Guss besonders saftig. Wenn es keine frischen Aprikosen gibt, können Sie auch Früchte aus der Dose verwenden. Dieser Kuchen lässt sich auch mit Äpfeln zubereiten.

In einer Rührschüssel 100 g Magerquark, 50 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und 1 Ei verrühren. Nach und nach das Öl und die Milch zugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Quarkcreme geben. Zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und ruhen lassen.

Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Eine Form von 32 cm Durchmesser mit Öl ausfetten. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig auf einem bemehlten Brett ausrollen, in die Kuchenform legen und den Rand hochziehen. Mit einer Gabel den Teig mehrmals einstechen und mit den Früchten belegen. 50 g Zucker und Zimt mischen und darüber streuen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen.

Inzwischen den restlichen Quark, den Zucker, die übrigen Eier, die saure

Sahne und das zweite Päckchen Vanillezucker für den Guss verrühren. Den Kuchen damit überziehen und nochmals 25 Minuten backen.

Wenn ich diesen Kuchen aus Äpfeln herstelle, verfeinere ich alles noch mit 100 g Rosinen.