

Kuchen Backen Rezepte

Aprikosen Vom Blech

Anzahl: 12 Personen Gattung: Aprikose, Backen, Kuchen, Obst

175 g	Butter	500 g	Schmand
300 g	Mehl	500 g	Magerquark
1/2 Teel.	Gemahlener Zimt	2	Dose/n Aprikosen (1 x 425 g EW, 1
320 g	Zucker		
500 ml	Milch	2	Pack. - x 850 g EW)
2	Pack. Vanille-Puddingpulver		Klarer Tortenguss

1. Butter zerlassen, mit Mehl, Zimt und 150 g Zucker mit den Knethaken des Handrührers zu Streuseln kneten. Auf ein gefettetes Blech (40 x 30 cm) drücken. 400 ml Milch aufkochen. Vanille- Puddingpulver, 100 ml Milch und 120 g Zucker glatt rühren. In die kochende Milch rühren, erneut gut aufkochen.

2. In eine Schüssel füllen, Schmand und Magerquark unterrühren. Auf den Kuchenboden streichen. Aprikosen abgießen, den Saft auffangen. Aprikosen auf die Creme setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad (Umluft 150 Grad) auf der untersten Schiene 1 Std. backen. Kuchen abkühlen lassen.

3. 1/2 l vom Saft, Tortenguss und 50 g Zucker verrühren und aufkochen. Gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.

Nährwerte - Fett in g: 12 - Kohlenhydrate in g: 36 - kcal: 280

Zubereitungszeit 90 min