



Quark - Streuselkuchen mit Aprikosen, vom Blech

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Fruchtig - leckerer Familien Blechkuchen, da bleibt nichts zurück!

Zutaten

- Für den Hefeteig:
 - 550 g Mehl, gesiebt
 - 250 ml warme Milch
 - 60 g Zucker
 - 25 g frische Hefe
 - 2 Eigelbe
 - 1 ganzes Ei
 - 1 El Rum
 - 2 El brauner Zucker
 - 80 g weiche Butter
 - 1 kleine Prise Salz
- Für den Belag:
 - 420 g Aprikosen mit Saft / Mark (1,5 Dosen)
 - 120 g weiche Butter
 - 120 g Zucker
 - 3 Eigelbe
 - 3 Eiweiß, steif geschlagen
 - 250 g Magerquark
 - 20 g Vanille - Puddingpulver
- Für die Streusel:
 - 60 g Mehl
 - 30 g Butter
 - 20 g Zucker
 - Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, mit Umluft genügen 160 ° C.

Schritt2

Der Hefeteig:

Schritt3

Die zerbröckelte Hefe mit dem Zucker und 1 kleinen Prise Salz in der warmen Milch auflösen und mit dem Eigelb in die Mitte des Mehls geben. Die Butter als Flöckchen auf den Rand setzen.

Schritt4

Alles mit den Knethaken zu einem glatten, geschmeidigen Teig verrühren. Heraus nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten, abgedeckt an einem warmen Ort 35 - 40 min. aufgehen lassen.

Schritt5

(Das Volumen sollte sich fast verdoppelt haben)

Schritt6

Danach den Teig noch einmal gut durchkneten, ausrollen, dem tiefen, gefetteten Backblech anpassen; am Rand gut an - hochdrücken.

Schritt7

Schritt8

Für die Streusel das Mehl, Butter, Zucker und Rum verkneten und mit den Händen zu Streuseln reiben.

Schritt9

Die Aprikosen gut ablaufen lassen, den Saft verwahren.

Schritt10

Die Butter mit dem Zucker und den Eigelben intensiv (Ca. 5 min.) cremig aufschlagen, das Puddingpulver und den Quark zufügen.

Schritt11

Das geschlagene Eiweiß in 2 Schritten unterheben.

Schritt12

Auf dem Boden glatt verstreichen und die Aprikosen verteilen; die Streusel gleichmäßig darüber

streuen.

Schritt13

Auf der untersten Schiene 45 min. backen, heraus nehmen und die Früchte mit dem Aprikosensaft einstreichen.

Schritt14

Ev. noch mit gehackten Pistazien bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.

Schritt15

Rezeptart: Blechkuchen **Tags:** aprikosen, hefeteig, Magerquark, rum

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/quark-streuselkuchen-mit-aprikosen-vom-blech/>