

Aprikosenkuchen mit Mohnstreuseln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

Für den Quark-Öl-Teig: 100 gr Magerquark, 2 Esslöffel Milch, 4 Esslöffel Sonnenblumenöl, 1 Ei (Größe M), 50 gr Zucker, 250 gr Mehl, 0,5 Päckchen Backpulver, Fett für die Form.
Für den Belag: 450 gr Aprikosen (oder 1 Dose Aprikosen, Abtropfgewicht: 240 g), 2 Eiweiß (Eier: Größe M), 2 Esslöffel Zucker, 250 gr Mohnback (Fertigprodukt), 1-2 Esslöffel Zitronensaft.
Für die Streusel: 150 gr Mehl, 50 gr Zucker, 100 gr Butter.

Die Vorbereitungen:

FrISChe Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Früchte aus der Dose abtropfen lassen.
Den Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Springform (26 cm ø) einfetten.

Die Zubereitung:

Für den Teig: Quark mit Milch, Öl, Ei und Zucker verrühren. Mehl mit Backpulver mischen. Die Hälfte der Mehlmischung unter die Quarkmasse rühren. Dann den Rest unterkneten. Teig ausrollen, Form damit auskleiden.

Für den Belag: Eiweiße mit Zucker steif schlagen, 2/3 vom Mohnback unterheben. Mit dem Zitronensaft abschmecken.

Für den Streusel: Mehl mit restlichem Mohnback, Zucker und Butter mischen. Mit den Knethaken des Handrührgeräts zu Streuseln verarbeiten. Mohnmasse auf den Teig geben, mit den Aprikosen belegen. Mohnstreusel zwischen den Aprikosen verteilen.

Kuchen im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 45 Minuten backen. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.