

Aprikosen-Streusel mit Quarktupfen



Einkaufsliste:

Für ein Blech: 29x42cm

Teig:

230g weiche Butter

5Eier

300g Zucker

2EL Vanillezucker

450g Mehl

1TL Natron

1/4TL Backpulver

1TL Salz

280ml Milch

Füllung:

12-15 Aprikosen

150g Quark

1Ei (S)

20g Mehl

60g Zucker

Streusel:

90g Mehl

50g Butter

30g brauner Zucker

Prise Salz

So wird's gemacht:

Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. Mehl, Salz, Natron und Backpulver in eine Schüssel sieben. Butter schaumig schlagen, Zucker hinzufügen und weiter gut aufschlagen, Eier nach und nach hinzugeben, dazwischen immer gut verrühren. Nun Mehlgemisch sowie Milch hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Teig auf das Blech geben und glatt verstreichen. Die Aprikosen halbieren und mit der angeschnittenen Seite nach oben nebeneinander auf dem Teig verteilen. Quark, Zucker, Ei und Mehl glatt rühren und zwischen den Aprikosenhälften tupfenweise verteilen.

Kuchen 30 Minuten bei 170°C Ober/Unterhitze backen.

Derweil die Streusel vorbereiten. Hierfür Mehl, Butter, Zucker und Salz krümelig vermengen. Ofen kurz öffnen Streusel auf dem Kuchen verteilen und Kuchen nochmals 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und ggf. weitere 10 Minuten backen.

Abkühlen lassen und servieren.