Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



EINFACHER QUARKKUCHEN MIT GEBRATENEN APRIKOSEN

ZUBEREITUNG: 20 MIN. · KOCHZEIT: 5 MIN. · BACKZEIT: 50 MIN.

Wenn ich nach Hause fahre, nach der Arbeit, kann ich um die Ecke direkt bei der Obstplantage körbeweise frisches leckeres Obst kaufen! Es ist einfach ein Traum für mich. Ich habe das Glück, dass unser Büro neben einem wahnsinnig guten Aprikosenerzeuger liegt. Die Aprikosen kaufen ich direkt in Kisten und bereite ich Stunden lang zu Hause.

Wir lieben sie in Tarte: mit Rosmarin, mit Kirschen , mit Lavendel , mit Pistazien oder noch einfach mit Creme Amandine ..... . Aber dieses Jahr habe ich damit richtig viele Marmeladen-Gläser gemacht. Hier auch kann man die Aprikosen-Konfitüre mit Rosmarin, Lavendel oder Vanille aromatisieren.

Aus unserer Beute habe ich noch schöne prachtvolle Exemplare gerettet, um einen einfachen aber leckeren Quarkkuchen zu backen. Ich mag meinen Quarkkuchen eigentlich immer „nackig“ also Natur. Dann hat man die Wahl womit man ihn servieren wird. Ich liebe ihn mit „Himbeermatsch“ (oder bekannt als heiße Himbeeren in Deutschland □□) , und auch ganz einfach nur mit frisch gepresstem Zitronensaft. Wenn Ihr versteht, was ich meine: es sollte saftig und leicht sauer sein!

Da passen meine Aprikosen perfekt dazu. Die sind zwar manchmal echt süß, aber einfach gebraten, mit ein bisschen Vanille, geben sie ihrem ganzen Aroma.

Für den Kuchen wurde einfach alles, was so in dem Kühlschrank steht, genommen. Wisst ihr? Die Packung Quark 0% Fett, die man fürs gute Gewissen mal gekauft hat und jetzt einfach sich ganz hinten in dem Kühlschrank versteckt! Na ja, DIE wird jetzt gebraucht. Auf das 0% Fett wird nicht mehr geachtet, aber immerhin haben wir mal wieder Kalorien gespart ! □□

Und nun zu dem Boden:

Ich habe eine Mischung aus dem Pate sucrée Rezept und meinem ganz normalen Tarteboden Rezept gemacht. Ich muss jetzt verraten, dass ich einfach keine gemahlene Mandeln zu Hause mehr hatte, (und wollte trotzdem backen ..) und ich habe einfach eine „Tant pour Tant “ Backmischung aus meinem Macarons Rezept genommen. So waren die Anteile an Puderzucker und gemahlenen Mandeln bereits gewogen. Und mein Tortenboden war somit extra extra zart !!!

Und so einfach geht das Rezept…

Zutaten für eine Quarkuchen mit Aprikosen:

20 cm Tortenform:

200 g Mehl T45, 125 g Butter, 2 Eigelbe (L) , 1 Tant pour Tant Mischung (oder 100 g gemahlene Mandeln + 100 g Puderzucker) , 1 Messerspitze Vanillemark,

Creme: 200 g Quark (0% fett) , 4 EL Speisestärke oder Mehl T 405 , 2 Eier (L) 70 g Zucker, 1/2 abgekratzt Vanilleschote,

12 schöne Aprikosen, 1 Messerspitze Vanille, 1 EL Zucker

1- Boden:

In einer großen Schüssel (und mit der K Aufsatz vom Kitchen Aid) die Tant pour Tant Mischung mit der Butter cremig rühren. Dann das Mehl, die Vanille und die Eigelbe eingeben und rühren. Den Teig in eine Kugel formen und dünn auf einem bemehlten Arbeitsplatz ausrollen. Dann abmessen und damit die Form bedecken.

Ich habe jetzt meine Backform für 20 Minuten in den Tiefkühlschrank gestellt. In der Zeit habe ich mit dem Rest Teig Kekse ausgestochen und 8 Minuten bei 180°C Umluft gebacken.

2- Die Aprikosen in eine Pfanne geben und mit der Vanille und dem Zucker anbraten.

3- Die Creme:

In einer Schüssel alle Zutaten für die Creme zusammen mischen.

Die gefrorene Form herausnehmen und darin die Creme gießen. Jetzt den Quarkkuchen in einem vorgeheizten Backofen bei 180°C 50 Minuten bis 1 Stunde backen. (einfach reinpicksen zum Testen. Bei mir waren es 50 Minuten.)

Den Quarkkuchen abkühlen lassen …

Und dann die gebratenen Aprikosen mit dem Saft (bitte den Saft nicht vergessen !!!) servieren.

Wenn der Kuchen kalt ist, bleibt er auch Schnittfest ! □□

Et voilà le travail! C’était vraiment trop bon(Es war echt sooo lecker!)

So einfach kann es gehen und auch mit 0% Fett Quark war der Kuchen sehr sehr gut!

Ich habe noch 5 Tüten Aprikosen als Reserve… mal sehen, was sich alles damit zubereiten lässt.

BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de