



GEBACKENE QUARK-APRIKOSEN-SCHNITTE



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler
- Tiefkühlstabil



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN SCHOKOLADEBODEN

250 g Butter
250 g Zucker
1 Ei(er)
400 g Weissmehl
4 g Backpulver
30 g Kakaopulver
30 ml Rum

FÜR DIE QUARKFÜLLUNG

200 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
500 g Butter
500 g Zucker
10 g Vanillezucker
6 Ei(er)
80 g Stärke, z.B. Maizena
50 ml Zitronensaft
800 g Quark 20 % Fett

FÜR DAS APRIKOSENGEELEE

180 g Fruchtpüree Aprikose
180 g Aprikosen, entkernt
60 g Zucker
8 g Gelatine

ZUBEREITUNG

1. Für den Schokoladeboden: Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier dazumischen.
2. Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Rum dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.
3. Teig 2 cm dünn ausrollen und in ein hohes, mit Backpapier ausgelegtes Schnittenblech legen.
4. Für die Topfenfüllung: Butter mit QimiQ schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Eier dazumischen.
5. Stärke, Zitronensaft und Topfen dazumischen. Auf den Schokoladeboden geben und verstreichen.
6. Bei 160 °C ca. 20-30 Minuten backen und auskühlen lassen.
7. Für das Gelee: Aprikosenpüree, geschnittene Aprikosen und Zucker kurz aufkochen. Eingeweichte Gelatine begeben und etwas auskühlen.
8. Gelee auf den gebackenen Kuchen gießen. Gut durchkühlen lassen.