

Aprikosen-Schmand-Kuchen

300 g Mehl
200 g Margarine
250 g Zucker
Salz
2 Eigelbe
2 P. Mandel-Puddingpulver
½ l Milch
500 g Magerquark
500 g Schmand
3 Tropfen Bittermandelaroma
1 Dose Aprikosen (850 g)
75 g geschälte Mandeln
2 P. klarer Tortenguß (mit Zucker)

Mehl, Fett, 50 g Zucker, 1 Prise Salz und Eigelb verkneten. 1 Std. kalt stellen.

Pudding nach Packungsanleitung mit Milch und 50 g Zucker kochen, mit Folie bedeckt auskühlen lassen.
Quark und Schmand mit 150 g Zucker
und Mandelaroma verrühren. Pudding esslöffelweise unter den Quark rühren.

Teig auf gefettetem Blech ausrollen, mehrmals einstechen. Quarkcreme darauf streichen. Aprikosen abgießen, den Saft auffangen.

Aprikosen mit der Schnittfläche nach oben in die Creme drücken. Jeweils eine Mandel hineinsetzen. Den Kuchen im heißen Ofen (Ober- und Unterhitze)
bei 175 Grad auf der 2. Schiene von unten 1 Std. backen auskühlen lassen.

Saft mit Wasser auf ½ l auffüllen, mit Tortenguss lt. Packungsanleitung zubereiten. Guss auf den Kuchen geben, fest werden lassen.