

Quark-Aprikosen-Schnitten

Zutaten für 1 Backblech – 20 Stücke

Für den Teig:

800 g Mehl
1 P. Backpulver
1 Prise Salz
250 g Zucker
1 Vanillezucker
2 Eier
400 g Butter (Margarine tut es auch)
50 ml lauwarmes Wasser

Für den Belag:

1,5 kg Magerquark
300 g Zucker
4 Eier
250 ml Sahne
1 P. Vanillepuddingpulver
100 g Mandelstifte
1 kg Aprikosen

Außerdem:

Butter für das Blech, Puderzucker zum Bestäuben, Frischhaltefolie, Backpapier

Zubereitung:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufeln, mit Backpulver, Salz, Zucker und Vanillezucker mischen und in die Mitte der Mischung eine Mulde drücken.

Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden, um die Mulde herum verteilen, Eier in die Mitte geben, 50 ml lauwarmes Wasser beifügen und sämtliche

Zutaten mit dem Messer gut durchhacken, so dass kleine Teigkrümel entstehen. Mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten, diesen zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

Für den Belag Quark mit Zucker vermengen, nach und nach Eier, Sahne Puddingpulver und Mandelstifte unterrühren. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in schmale Streifen schneiden.

Mit 2/3 des Mürbeteiges das gefettete Backblech auskleiden. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Quarkmasse gleichmäßig darauf verteilen und mit den Aprikosen belegen. Den restlichen Teig über den Belag bröseln.

Im vorgeheizten Ofen (200 Grad, untere Schiene) zirka 45 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben.