

Aprikosen-Schmandkuchen mit Knusperstreuseln und Heidelbeeren

Zutaten für den Mürbteigboden:

- 280g Mehl
- 140g Butter
- 70g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Ei (L)
- 1 Messerspitze Backpulver



Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbteig wandern alle in die Küchenmaschine und werden dort mit dem Knethaken vermengt. Die Butterstücke vorher schon gut klein schneiden. Wenn die Zutaten gut vermischt sind, wird die bröselige Masse auf die Arbeitsfläche geleert und zackig zu einem schönen Teig geknetet. Sollten noch größere Butterstücke da sein, hackt ihr den Teig kurz mit zwei Teigkarten durch. Der Teig wird dann in Klarsichtfolie verpackt und darf dann im Kühlschrank warten, bis es weitergeht.

Den Ofen könnt ihr schon mal vorheizen auf **195 Grad Ober/Unterhitze**.

Zutaten für die Schmandfüllung:

- 500g Magerquark
- 1 Becher Schmand
- 160g Zucker
- 1 Päckle Vanille-Puddingpulver
- 2 Eier
- 1/2 Tasse Öl (Kein Becher)
- 1 1/2 Tassen Milch
- 600g Aprikosen
- Heidelbeeren (optional)

Zubereitung:

Alle Zutaten außer dem Obst kommen in eine große Rührschüssel und werden verrührt, bis eine homogene Masse entstanden ist. Das wars schon - easypeasy oder was?!?!

Die Aprikosen waschen, entsteinen und halbieren. Den Mürbteig nun auf bemehlter Fläche ausrollen und damit eine 28cm Backform auslegen. Falttechnik, Rutschtechnik oder auf sonst eine Art und Weise :) Die Schmandmasse dann auf den Mürbteig geben und das Obst darauf verteilen.

Fehlen noch die Streusel!

Zutaten für Knusperstreusel:

- 120g Mehl
- 80g Zucker
- 80g flüssige, warme/heiße Butter

Zubereitung:

Mehl und Zucker mit dem Rührgerät vermischen, dann langsam die heiße Butter dazu gießen und weiterrühren bis Streusel entstehen. Die Streusel werden durch die heiße Butter ganz toll knusprig! Wer das nicht mag, nimmt einfach kalte Butterstücke, dann werden sie nicht knusprig :)

Die Streusel auf dem Kuchen verteilen und ab damit in den vorgeheizten Ofen für **55-60 Minuten.**

Den Kuchen auskühlen lassen und dann ab damit in den Kühlschrank bis zum Verzehr! Ihr könnt ihn auch gut am Vortag zubereiten.

Viel Freude beim Backen und Genießen,

FräuleinKuchenzauber<3