

AMARETTINI ZUPFKUCHEN / SUPER EINFACH



Leckerer Zupfkuchen gefällig? Dann probiere doch mal meine Variante mit Amarettini Keksen und Aprikosen aus. Super einfacher Kuchen, da der Teig sowohl für den Boden, als auch für die Streusel dient und alle Zutaten im Handumdrehen verrührt sind.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
80 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG TEIG

Lege 1/5 der Amarettini zur Seite und zerbrösele den Rest fein. Vermenge die zerbröselten Kekse mit der Butter, dem Mehl, Zucker, Salz und Backpulver zu Streuseln.

Fülle 2/3 davon in einen Backring ein und drücke die Masse am Boden fest und ziehe einen etwa 5 cm Rand hoch.

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Magerquark, Schmand, der flüssigen Butter, dem Vanilleextrakt, der Stärke, dem Zitronensaft und dem Abrieb der Orange und fülle die Masse auf den Teig. Verteile die Aprikosen im Ganzen oder grob geschnitten darüber. Verteile nun auch die Streusel und Mandeln und die restlichen Amarettini darüber und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 70-80 Minuten. Lasse ihn danach komplett abkühlen und serviere ihn nach Belieben mit süßem Schnee.

Viel Spaß beim Nachbacken Eure Sally <3

BODEN & STREUSEL:

- 250 g** Amarettini
- 200 g** Butter
- 250 g** Mehl
- 75 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Backpulver

FÜLLUNG:

- 5** Eier
- 150 g** Zucker
- 750 g** Quark (Magerstufe)
- 200 g** Schmand
- 70 g** Butter (flüssig)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 30 g** Speisestärke
- ½** Zitrone (Saft)
- 1 Pr.** Orange (Abrieb, unbehandelt)
- 1** Aprikose (Dose)
- 30 g** Mandeln (gehobelt)