

Aprikosen-Quark-Streuselkuchen

Die schmackhafte Kombination aus zartem Rührteig, einer herrlichen Käsekuchenschicht, saftigen Aprikosen und aromatischen Haselnussstreuseln machen diesen Kuchen zu einem Geschmackserlebnis! Anstatt der Aprikosen können bestens Rhabarberstücke, Kirschen oder Beeren zum Einsatz kommen ☺

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für ein Backblech/Backform mit 38 x 25cm

Für den Teig:

275g Butter (ggf. laktosefrei)

150g Zucker

6 Eier

175g glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 220g glf Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

2 TL Backpulver

80ml Milch (ggf. laktosefrei)

Für den Belag:

1kg Aprikosen

1 Ei

250g Quark 40% Fettstufe (ggf. laktosefrei)

2 EL Zucker

Für den Streuselbelag:

50g glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 65g glf Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

60g gemahlene Haselnüsse

40g Rohrzucker oder Haushaltszucker

40g Butter (ggf. laktosefrei)

1 Prise Zimt

1. Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen.
2. Für den Teig Butter, Zucker und Eier dick-cremig rühren. Mehl, Backpulver und Milch zugeben und rasch einen gleichmäßigen Teig herstellen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform streichen.
3. Für den Quarkbelag das Ei, Quark und Zucker verrühren und auf den Rührteig streichen.
4. Die Quarkschicht mit den Aprikosenhälften belegen.
5. Alle Zutaten für den Streuselbelag in eine Rührschüssel geben und mit den Händen rasch gleichmäßige Streusel abröseln. Auf die Aprikosenschicht geben.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 45 Minuten backen.
7. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig Butter durch 250g Margarine ersetzen. Milch durch eine pflanzliche Alternative austauschen. Für den Quarkbelag Quark durch 200g Quakersatz auf Sojabasis tauschen. Für den Streuselbelag Butter durch 30g vegane Margarine ersetzen.

Bild 1: Oben links: Den Teig in die Form streichen. Oben rechts: Die Quarkmasse darauf verteilen. Unten links: Die Aprikosen auf die Quarkmasse geben. Unten rechts: Die Aprikosenschicht mit Haselnussstreuseln belegen.



rezepte-glutenfrei.de

Weitere Bilder: Der fertige Kuchen

