

Aprikosen-Marzipan-Wähe



Schmeckt lauwarm oder kalt.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 35 min

Zutaten für den Teig

300 g Mehl
1 P. Backpulver
150 g Magerquark
75 g Zucker
1 Prise Salz
6 EL Milch
6 EL Speiseöl
2 EL Mandelblätter
Fett für die Form

Zutaten für die Füllung

100 g Marzipanrohmasse
250 g Schmand
4 Eier (Zimmertemperatur)
2 EL Speisestärke
1 P. Vanillezucker
ca. 400 g frische Aprikosen zum Belegen (alternativ eine große Dose)

Außerdem

Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben.
2. Magerquark, Zucker, Salz, Milch und Speiseöl dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes (oder der Küchenmaschine) zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Tarteform geben. Eventuell die überstehenden Ränder abschneiden.
4. Den Boden mit Mandelblättern bestreuen.
5. Die Marzipanrohmasse in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
6. Schmand, Eier, Speisestärke und Vanillezucker hinzugeben und glatt rühren.. Die Masse auf den Teig streichen.
7. Aprikosen, waschen, halbieren oder in Spalten schneiden und auf der Marzipanmasse verteilen.
8. Backofen auf 180-200 °C vorheizen und den Kuchen 30-35 Minuten backen und in der Form auskühlen lassen.
9. Abschließend die Wähe aus der Form lösen, mit Puderzucker bestäuben und zusätzlich mit frischen Aprikosenspalten dekorativ belegen.