

Topfenmarillenblechkuchen Quarkaprikosenblechkuchen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

2 Eier

200 g Staubzucker/Puderzucker

1 P Vanillezucker

100 g Butter

Zitronenabrieb + Saft von halber Zitrone

1 Schuss Rum

250 g Topfen/Quark

400 g Mehl

1 Packung Backpulver

1 Prise Salz

300 ml Milch

1 kg Marillen/Aprikosen

Zutaten:

Die Eier, Zucker, Butter, Vanillezucker und Zitronenschale cremig rühren (Ballonschneebeesen).



Topfen einrühren, Rum und Zitronensaft dazu rühren.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig mengen.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und mit den halbierten Marillen belegen.



Bei 180 Grad O/U, ca. 35 – 45 Minuten backen.



Mit Puderzucker bestäuben.