

Fruchtkuchen Ursi

Zutaten für 24 – 28 cm Springform

Mürbeteig

300	g	Mehl
160	g	Butter, zimmerwarm
80	g	Zucker
½	TL	Salz
2		Eigelb
½	dl	Milch

Alle Zutaten von Hand oder mit Küchenmaschine gut durchkneten, etwas ruhen lassen.

Fruchtkuchen

Springform mit Backtrennpapier auslegen. Die Hälfte des Mürbeteiges gleichmässig am Boden verteilen.

Restliche Hälfte zu einer fingerdicken Rolle formen und damit eine 3 cm hohe Wand formen.

3	EL	Haselnüsse gemahlen
100	g	Marzipan
750	g	Aprikosen od. Zwetschgen

Auf Teigboden verteilen

Mit Röstiraffel reiben, auf Boden verteilen

Waschen, vierteln, mit Spitzen nach oben auf Marzipanboden legen

Guss

2		Eier
180	g	Rahmquark
1	dl	Rahm
1	P	Vanillezucker
3	EL	Vanillecremepulver (Bird's Custard)

Eier, Quark, Rahm, Vanillecremepulver und Zucker zu einem homogenen Guss schlagen, über Früchte geben.

In vorgeheiztem Ofen bei 200°C ca. 60 Min. auf zweitunterster Rille backen.

2-3	EL	Rohrzucker
-----	----	------------

5 Minuten vor Ende der Backzeit Rohrzucker über Kuchen streuen und unter Grill goldbraun fertig backen.

Tipp

150 ml Aprikosenkonfitüre erwärmen, pürieren und über Marzipan- / Haselnussbelag verteilen.