

# Aprikosen-Quark-Kuchen



## Zutaten:

- 170 g Butter
- 80 g Margarine
- 250 g Zucker
- 6 Eier
- Vanillezucker und Vanillepaste
- etwas Zitronenabrieb
- 250 g Quark
- 300 g Mehl
- 70 g Speisestärke
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Dose Obst aus der Dose

## Zubereitung:

Butter, Zucker, Eier, Vanillezucker, Vanillepaste und Zitronenabrieb cremig rühren. Quark dazugeben und nochmal gut rühren. Mehl und Backpulver vermischen, zusammen mit der Speisestärke zur Teigmasse dazugeben und zu einem glatten Teig vermischen. Obst absieben, in Stücke schneiden und unterheben. Masse in die Kranzform füllen und den Kuchen im Backofen bei 180°C auf der mittleren Schiene 50-60 Min backen. Puderzucker darüberstreuen und genießen.

Der Kuchen schmeckt sehr saftig und lecker!



*Gutes Gelingen wünscht Rosi M.*