Pfirsich-Quarkkuchen



Zutaten

Zutaten für 1 Springform:

Boden:

- 125 g Mehl
- 10 g Hefe
- 50 ml Milch
- 20 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 25 g Butter oder Margarine
- 1 Eigelb

Füllung:

- 250 g Quark
- 250 g Vanillepudding
- 2 Eier
- 70 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker

Außerdem:

- 1 große Dose Pfirsiche

- Aprikosenkonfitüre zum Bestreichen

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Etwas Zucker über die Hefe streuen, die lauwarme Milch darüber gießen, und die Hefe darin unter Rühren auflösen. Restlichen Zucker, Salz, Butter oder Margarine in kleinen Stücken und das Eigelb auf dem Mehlrand verteilen. Alle Zutaten mit der Hand oder mit den Knethaken des Handrührgerätes von der Mitte aus zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30-40 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

3. Den Teig nochmals kurz gut durchkneten.

4. Zu einer runden Platte von etwa 30 cm Durchmesser ausrollen.

5. Springform fetten und mit dem Teig auslegen, dabei einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen.

6. Für die Füllung Quark mit Pudding, Eier, Zucker und Vanillezucker verrühren. Quarkfüllung in die Springform füllen und glatt streichen. Mit den abgetropften und in Scheiben geschnittenen Pfirsichen belegen.

7. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30-40 Minuten goldgelb ausbacken. Springformrand entfernen und auskühlen lassen.

8. Nach Belieben mit kochender Aprikosenkonfitüre bestreichen und servieren.