

Fruchtkuchen Ursi

Zutaten für 24 cm Springform

Mürbeteig

300	g	Mehl
150	g	Butter, zimmerwarm
80	g	Zucker
½	TL	Salz
2		Eigelbe
½	dl	Milch

Alle Zutaten von Hand oder mit Küchenmaschine gut durchkneten, Teig in Folie einwickeln und 30 Minuten kühl stellen.

Fruchtkuchen

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

Restlichen Teig zu einer fingerdicken Rolle formen und damit eine 3 cm hohe Wand formen.

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

Erwärmen, pürieren und auf dem Kuchenboden verteilen.

Auf Teigboden verteilen.

Mit Röstiraffel reiben, auf Boden verteilen.

Waschen, vierteln und mit den Spitzen nach oben auf den Marzipanboden stellen.

Guss

2		Eier
180	g	Rahmquark
1	dl	Rahm
4	EL	Zucker
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. 45-50 Min. auf der unterster Rille backen.

2-3	EL	Rohzucker
-----	----	-----------

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

