

## **"Waldfrüchtekuchen" von V. Rabe, Westerholz**



### **Teig:**

**4 Eier**

**200 g Zucker**

**300 g Butter**

**450 g Mehl**

**1 P. Backpulver**

**Saft einer Zitrone**

**150 g Creme Fraiche**

### **Füllung:**

**1 Ei**

**50 g Zucker**

**1 P. Vanillezucker**

**250 g Magerquark**

**3 TL Weizengries**

**300 g TK-Waldfrüchte**

**Aprikosenkonfitüre**

Waldfrüchte zum Auftauen in ein Sieb geben.

Eier, Zucker und weiche Butter schaumig rühren. Restliche Teigzutaten hinzugeben und zu einem Rührteig kneten.

Für die Füllung das Ei mit dem Zucker aufschlagen. Vanillezucker, Quark und Weizengries unterrühren.

Die aufgetauten Waldfrüchte unter die Quarkmasse heben.

Springform Ø 26 cm einfetten und mit Paniermehl austreuen.

2/3 des Rührteiges einfüllen, verteilen, die Quarkmasse mit den Früchten darauf streichen und schließlich den restlichen Teig einfüllen.

Backofen auf 180°C U-/Oberhitze vorheizen. Backzeit ca. 55 min.

Lauwarmen Kuchen aus der Form nehmen und aprikotieren.