
Aprikosen-Quark-Brot

für eine große Kastenform

250g Mehl
250g Magerquark
40g Zucker
2-3 TI Backpulver
1 TI Vanilleextrakt
1 TI Zitronensaft

250g Magerquark
1 kleines Glas Aprikosen (oder auch gern
frische)
2 El Puderzucker
1 TI Vanilleextrakt
1 TI Zitronensaft
evtl. etwas Mineralwasser



Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und eine Kastenform mit Backpapier auskleiden.

Aus den ersten sechs Zutaten einen Teig kneten und diesen mit Hilfe von etwas Mehl zu einer Platte ausrollen.

Die Aprikosen abgießen und in kleine Stücke schneiden. Dann aus den übrigen Zutaten eine Quarkcrème anrühren und diese auf die Teigplatte streichen. Die Aprikosenstücke darüber streuen und den Teig von der langen Seite her vorsichtig locker aufrollen. Die Enden leicht andrücken, damit sie sich nicht wieder lösen und die ganze Rolle ein wenig in sich verdrehen.

So verdreht in die vorbereitete Form legen und im Ofen ca. 30 Minuten backen. An einem kühlen Ort erkalten lassen und genießen.