



Veganer, vanilliger Aprikosen-Quarkkuchen

🕒 Preparation time: 25 minutes
👨‍🍳 Cooking time: 35 minutes
Total time: 60 minutes

👤 Portions: 8

Zutaten (1 Kuchen, 6-8 Stück)

Für den Mürbeteig

- 250 g Dinkelmehl (type 630)
- 2 TL Backpulver
- 50 g Rohrzucker
- Abrieb einer halben, unbehandelten Biozitrone
- 125 g Margarine (ich verwende den Naturli Veganblock)
- 2 EL Sojajoghurt (auch hier benutze ich Sojade)
- 1 EL Zitronensaft
- 2-3 EL kaltes Wasser

Für die Füllung

- 800 g [Sojade Vanille-Quarkalternative](#) (2 Becher)
- 50 g Rohrzucker (optional)
- 2 EL Zitronensaft
- Abrieb einer halben, unbehandelten Biozitrone
- 100 g Margarine geschmolzen
- 50 g Speisestärke
- 7-8 Aprikosen je nach Größe (ca. 420 g)
- Optional: Etwas Aprikosenkonfitüre zum Bestreichen (empfehle ich sehr!)
- Optional: Gehackte Pistazien zum Bestreuen
- Eventuell Lavendelblüten zum garnieren

Außerdem: Eine runde Tarte-Backform - am besten mit Heheboden - Durchmesser 30 cm (z.B. [dieses Modell](#)*)

Zubereitung (25 Minuten Arbeitszeit + 30-35 Minuten Backzeit)

1. Dinkelmehl in eine Schüssel sieben und 2 TL Backpulver sowie 40-50 g Rohrzucker hinzu geben. Eine Biozitrone heiß abwaschen und die Schale abraspeln. 125 g Margarine in Stückchen schneiden und zusammen mit der Hälfte des Zitronenabriebs, 2 EL Sojajoghurt und 1 EL Zitronensaft dazu geben. Die Zutaten unter Zugabe von 2-3 EL sehr kaltem Wasser kräftig vermischen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem geschmeidigen, gleichmäßigen Teig kneten. Teig abgedeckt rund 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für den Belag die Aprikosen in einer Schüssel mit kochendem Wasser überbrühen, ca. 2-3 Minuten stehen lassen und dann kalt abschrecken. Die Aprikosen häuten, halbieren und entsteinen. Du kannst diesen Arbeitsschritt aber auch überspringen und die Aprikosen ungeschält, halbiert und entsteint verwenden. Ich finde das Aussehen der Aprikosenhälften gehäutet jedoch schöner auf dem Kuchen und man kann ihn dann auch besser schneiden.
3. Für die Füllung 800 g Sojade Quarkalternative (Vanille) mit Rohrzucker, 2 EL Zitronensaft, 100 g geschmolzener Margarine, den restlichen Zitronenzesten und 50 g Speisestärke im Mixer pürieren.
4. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in die Form einpassen. Den Boden gleichmäßig mit einer Gabel einpieksen. Füllung in die Form gießen und die Aprikosenhälften in die Füllung drücken.
5. Kuchen bei 160 Grad Umluft 30-35 Minuten backen, bis die Oberfläche beginnt, leicht zu bräunen.
6. Kuchen auskühlen lassen, optional mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, mit gehackten Pistazien und Lavendelblüten bestreuen und genießen.

*Tipp: Ich benutze für große Kuchen dieser Art immer eine **Backform mit "Heheboden"** *. So kannst du die Kuchen immer garantiert bruchfrei aus der Form holen. Backformen mit Heheboden gibt es günstig [in allen Größen](#) * und Formen. Ich freue mich schon riesig auf dein Feedback zu diesem Rezept! Schreibe mir hier in den Kommentaren, auf [Facebook](#) oder [Instagram](#).*