

# Quarktorte mit Aprikosen bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

240 gr Butter, 280 gr Zucker, 4 Eier, 1 Prise Salz, 315 gr Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, 1 Dose Aprikosen (450 ml), 50 gr Mandelblättchen, Saft einer Zitrone, 2 Esslöffel Zitronensaft, 750 gr Quark, Milch zum Bestreichen.

## Die Vorbereitungen:

Eine Springform mit Backpapier auslegen.

## Die Zubereitung:

Aus 170 gr Butter, 80 gr Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 250 gr Mehl und 2 Teelöffeln Backpulver einen Mürbeteig zubereiten und in die Form drücken, Rand (ca. 3 cm hoch) nicht vergessen.

1 Dose abgetropfter Aprikosen auf den Boden geben, Mandelblättchen darüberstreuen.

## Belag:

70 gr Butter, 200 gr Zucker, 3 Eier, abgeriebene Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft und 65 gr Mehl verrühren. Zuletzt den Quark dazugeben. Die Quarkmasse auf die Aprikosen streichen, mit etwas Milch bestreichen.

Bei 170 Grad ca. 80 Minuten backen.