Aprikosen-Napfkuchen

Hefeteig-Kuchen mit getrockneten Aprikosen, Safran und Rosinen für eine Napfkuchen- oder Gughupf-Form.

Zutaten:

Für den Teig:
500g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
200g Magerquark
250ml warme Milch
1 Döschen Safran
60g Zucker
1 Prise Salz
80g Butter
2 Eier
1 TL abgeriebene Zitronenschale oder Citroback
150g getrocknete Aprikosen
100g Rosinen

Butter für die Form
Mehl zum Bestäuben der Form

zum Bestreichen:
200g Aprikosenkonfitüre
3 Eßlöffel Wasser

Zubereitung

Mehl und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Den Quark auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Milch mit Safran, Zucker und Salz verrühren. Alles zusammen mit dem Quark, der Butter, Eiern und der Zitronenschale zum Mehl geben und zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt solange gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt.

Aprikosen waschen, abtrocknen und in kleine Würfel schneiden. Rosinen waschen, abtrocknen und zusammen mit den Aprikosenwürfeln unter den aufgegangenen Teig kneten. Den Teig dann nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Eine Guglhupf- oder Napfkuchenform mit 2,5l Inhalt mit Bitter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 bis 180 Grad für 55 bis 60 Minuten auf unterster Schiene backen. Den fertigen Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Aprikosenkonfitüre passieren (durch ein Sieb streichen) und mit dem Wasser etwas einkochen lassen. Den Kuchen damit glasieren.