

Marillenquiche



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 100 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Backpulver	1 Pkg.
Weizenmehl (glatt)	250 g
Magertopfen / Magerquark	125 g
Butter	125 g
Salz	1 Prise(n)
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	60 ml
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	3 Esslöffel
Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen	Etwas / nach Bedarf
Marillen / Aprikosen	500 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Vollmilch	60 ml
Marzipanrohmasse	50 g

Zubereitung:

TEIG:

- 250 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 125 g Magertopfen
- 125 g Butter
- 1 Prise Salz

BELAG:

- 500 g Marillen

- 2 Eier
- 3 EL Kristallzucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 60 ml Milch
- 60 ml Schlagobers
- 3 EL Maisstärke
- 50 g Marzipan
- Mandelblättchen

Für den Teig alle Zutaten gut verkneten.

Marillen blanchieren, enthäuten, entkernen und vierteln.

Marzipan grob raspeln

Für den Cremeguß:

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Milch, Schlagobers und Maistärke gut untermischen.

Auf Backpapier ausrollen und in die Quicheform bzw. runde Auflaufform oder Tortenform legen.

Marillen auf den Teig einschichten.

Marzipan darüber streuen und Crememasse darüber gießen.

Mandelblättchen darrüberstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160° Umluft goldgelb backen. (Nadelprobe)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2025-Marillenquiche.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at