



hr1-DOLCE VITA

## Christian Ruzicka Mirabellenschmandkuchen

### ZUTATEN

#### Für den Teig:

120 g Dinkelweißmehl Type 630 oder Weizenweißmehl Typ 405 oder 200 g Dinkel- oder Weizenvollkornmehl

½ TL Salz

120 g kalte Butterstückchen

120 g Vollmilchquark oder 120 g Rahm-/Sahnequark

#### Für die Garnitur:

40 g geriebene Haselnüsse

ca. 800 g Mirabellen

#### Für den Guss:

2 Eier

200 g Schmand

2 EL flüssiger Bienenhonig

1 Msp Vanillepulver

### ZUBEREITUNG

Mehl und Salz in der Teigschüssel mische, kalte Butterstückchen mit dem Mehl krümelig reiben. Quark zugeben und rasch zu einem Teig zusammenfügen. Nicht kneten!

Teig in Klarsichtfolie einwickeln. Am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Quarkmürbeteig rund ausrollen, in die eingefettete Rundform (26 cm Durchmesser) legen, 30 Minuten kühl stellen. Anschließend Haselnüsse auf den Teigboden streuen.

Den Backofen auf 210°C vorheizen.

Mirabellen halbieren und entsteinen, den Stielansatz keilförmig herausschneiden.

Mirabellenhälften nochmals halbieren und kreisförmig auf den Teigboden auflegen.



hr1-DOLCE VITA

Für den Guss Eier, Schmand, Blütenhonig und Vanillepulver verquirlen und über die Mirabellen gießen.

Den Mirabellenschmandkuchen auf der zweituntersten Schiene in den Backofen schieben und bei 210°C 30-40 Minuten backen.

Anstelle von Mirabellen können Sie auch Aprikosen verwenden.

Bestreuen Sie den Kuchen nach Belieben mit Pistazienstreuseln.

Guten Appetit!