

Queen-Mary-Kuchen

Queen-Mary-Kuchen

Zutaten für ca 4 Personen

Schwierigkeitsgrad:einfach

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: [25.08.2021](#)

Creation: [Kurt Schildknecht](#)

Zutaten für 4 Personen:

1 Pkg. Blätterteig (250 g)
2 EL Aprikosenkonfitüre
90 g Butter
85 g Zucker
4 Eier, verquirlt
90 g Orangeat & Zitronat
45 g Sultaninen
3 TL Mehl, gesiebt
1 EL Öl

Zubereitung :

Den Backofen auf 240 °C vorheizen.

Eine hohe Tarteform mit Öl auspinseln. Den fertigen Blätterteig etwas ausrollen und die Tarteform damit auslegen, überstehenden Teig abschneiden. Etwa 20 Minuten kühl stellen.

Den Teig gleichmässig mit der Gabel einstechen, 10 Minuten bei 240 °C backen und dann mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Butter und Zucker schaumig schlagen, nach und nach die Eier zugeben und gut vermengen. Mehl und Trockenfrüchte unterrühren.

Die Masse in die abgekühlte Blätterteigform füllen und bei 240 °C etwa 10 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 210 °C reduzieren und weitere 25 Minuten im Ofen belassen.