



Lubina Jeschke

## **Backen: Aprikosen-Streusel-Kuchen mit Aprikoseneis in der Waffel und Mascarpone-Crème**

Zutaten für zwei Personen

### **Für den Teig:**

25 g Quark, Magerstufe  
40 g Mehl  
1 Msp. Backpulver  
10 g Zucker  
1 EL Milch  
1 EL neutrales Öl

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel verrühren. Den Teig in 2 gleiche Teile teilen und jeweils rund ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Nach den unten zubereiteten Schritten, den Kuchen im Ofen ca. 15-20 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und mit einem Servierring jeweils zu runden Küchlein ausstechen.

### **Für den Belag:**

3 frische Aprikosen  
2 TL Aprikosenkonfitüre

Aprikosen waschen, halbieren und den Stein entfernen. Mit einem kleinen Messer die Haut abziehen und die Aprikosen- Hälften nochmals halbieren. Mit einem Teelöffel die Aprikosenkonfitüre auf den ausgerollten Teigkreisen verteilen und darauf die Aprikosenstücke verteilen.

### **Für die Streusel:**

30 g Mehl  
15 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
15 g Margarine  
1 Msp. Zimt

Alle Zutaten für die Streusel in eine Schüssel geben und mit den Knethaken oder auch mit der Hand zu Streuseln kneten. Anschließend auf dem Obst verteilen.

### **Für die Mascarpone-Creme:**

50 g Mascarpone  
½ TL Vanillezucker  
1 TL Aprikosenschnaps

Mascarpone mit dem Vanillezucker und dem Aprikosenschnaps glatt rühren.

### **Für das Aprikoseneis:**

375 g Mascarpone  
525 ml Aprikosenmus  
1 ½ TL Zitronensaft  
150 g Zucker  
75 ml Milch  
150 ml Sahne  
3 Eier  
1 ½ Päckchen Vanillezucker  
Zimtpulver, zum Abschmecken

Eier trennen und das Eigelb zusammen mit dem Zucker schön cremig rühren.

Die Eimasse mit Aprikosenmus, Zitronensaft, Mascarpone und Milch pürieren.

Die Sahne zusammen mit dem Vanillezucker steif schlagen, separat das Eiweiß aufschlagen und beides unter die Aprikosenmasse rühren. Die fertige Aprikoseneismasse kann nun in die Eismaschine. Nach Belieben mit Zimt abschmecken.

### **Für die Eiswaffel:**

20 g weiche Butter  
25 g Zucker  
20 g Mehl  
½ TL Backkakao  
1 Ei (Eiweiß, Größe S)

In einer Schüssel die Butter, den Zucker, das Mehl, den Backkakao und das Eiweiß mit dem Handmixer zu einem glatten Teig verarbeiten.

Eine beschichtete Pfanne auf mittlere Hitze erwärmen und darin ohne Zugabe von Fett Teig portionsweise schön dünn ca. 2 Minuten pro Seite backen. Jeweils auf ein umgedrehtes Glas legen und mit einem zweiten Glas runter drücken. Die Waffel dabei in Falten legen. Auskühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.