Rezept

Aprikosen-Käsekuchen

Ein Rezept von Aprikosen-Käsekuchen, am 12.10.2024

Zutaten

ca. 1,5 kg	reife Aprikosen (oder 2 Dosen Aprikosen à 490 Abtropfgewicht)
6	Eier (M)
100 g	Weichweizengrieß
1 TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
100 g	Aprikosenkonfitüre
250 g	weiche Butter
250 g	Zucker
1 kg	Magerquark
40 g	Speisestärke
2 Päckchen	Vanillezucker
	Butter und Grieß für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 tiefes Backblech (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Aprikosen in einer Schüssel mit kochendem Wasser überbrühen, kurz stehen lassen, kalt abschrecken, häuten, halbieren und entsteinen (Dosenfrüchte abtropfen lassen). Butter und 200 g Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren. Eier trennen, Eigelbe nach und nach unter die Butter-Zucker-Creme rühren.

2. Quark, Grieß, Stärke und Zitronenschale unterrühren. Eiweiße mit restlichem Zucker und Vanillezucker steif schlagen und behutsam unterheben. Backofen auf 180° vorheizen. Backblech einfetten, mit Grieß ausstreuen. Quarkmasse darauf verstreichen. Aprikosen mit der Wölbung nach oben auf der Quarkmasse verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen. Konfitüre erwärmen, glatt rühren und den Kuchen damit bestreichen.