

Rezept

Buchweizen-Käsekuchen mit Aprikosen

Ein Rezept von Buchweizen-Käsekuchen mit Aprikosen, am 25.04.2024

Zutaten

250 g Aprikosen	100 g Buchweizen
4 Soft-Datteln	80 g Walnusskerne
30 ml Rapsöl	2 Eier
80 g Erythrit	400 g Magerquark
250 g Ricotta	1 TL Backpulver
½ Pck. Vanillepuddingpulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (24 cm Ø; 12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal, 11 g F, 10 g EW, 11 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 170° vorheizen. Aprikosen waschen, entkernen und grob würfeln. Den Buchweizen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Datteln hacken. Mit Walnusskernen, 1 EL Wasser und Buchweizen im Blitzhacker zerkleinern. Die Krümelmasse als Kuchenboden in die gefettete Springform füllen, andrücken und kalt stellen.
2. Öl, Eier und Erythrit schaumig rühren. Quark, Ricotta, Backpulver, Puddingpulver und Aprikosenwürfel unterheben. In die Springform füllen und im Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen. In der Form im geöffneten Ofen langsam abkühlen lassen.