

Rezept

Käsekuchen mit Aprikosen

Ein Rezept von Käsekuchen mit Aprikosen, am 10.06.2026

Zutaten

400 g Magerquark	2 Eier (Größe M)
50 g weiche Margarine	abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
2 Msp. gemahlene Vanille	50 g Weizen-Vollkorn Grieß
1/2 TL Backpulver	1 TL Flüssigsüßstoff
250 g Aprikosen	1 EL Zitronensaft
Salz	Fett und Semmelbrösel für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 STÜCKE | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Den Quark abtropfen lassen. Die Eier trennen. Margarine, Zitronenschale, Vanille und Eigelbe verrühren. Den Grieß und das Backpulver vermischen. Mit dem Quark und dem Süßstoff unter die Eigelbcreme rühren.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Eine Springform (18 cm Ø) ausfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und mit Zitronensaft beträufeln.
3. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter die Quarkcreme heben. Die Masse in die Form füllen. Die Aprikosen darauf verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 45 Min. backen. In der Form abkühlen lassen.