

Aprikosen - Käsekuchen

Zutaten:

Teig:

270 g Mehl
165 g Butter
90 g Zucker
1 Ei

Belag:

1 Dose Aprikosen
500 g Magerquark
500 g Frischkäse
200 g Schmand
160 g Zucker
60 g Amarettini - Kekse
4 Eier
4 EL Amaretto - Likör
Paniermehl

Zubereitung:

- Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig in Folie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.
- Aprikosen abtropfen lassen.
- Quark, Frischkäse, Schmand und Zucker verrühren.
- Eier nach und nach unterrühren.
- Kekse zerbröseln.
- Brösel zusammen mit dem Likör unter die Käsemasse rühren.
- Eine Springform einfetten.
- Mit dem Paniermehl ausstreuen.
- Teig in die Form drücken, dabei einen 3 cm Rand hochziehen.
- Ein Drittel der Käsemasse auf den Tortenboden geben.
- Aprikosen auf den Käse legen.
- Restkäse einfüllen und glatt streichen.
- Bei 175° C etwa 60 Minuten backen.
- Im Ofen etwas abkühlen lassen.
- Dann den Springformrand vorsichtig lösen.
- Noch mindestens 5 Stunden auskühlen lassen.
- Mit Aprikosenstückchen garniert servieren.