

Käsekuchen mit Aprikosen

Zutaten Teig:

125 g Mehl
75 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln
150 g Butter
1 Prise Salz
1 Vanilleschote

Zutaten Belag:

500 g Magerquark
250 g Sahnequark
200 g Zucker
80 g Speisestärke
1 große Dose Aprikosen (ca. 500 g Abtropfgewicht)
200 g Schlagsahne
4 Eier
2 Eigelb
Saft von einer Zitrone

Zubereitung:

- Das Mark aus der Vanilleschote kratzen.
- Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig in Folie gewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- In der Zwischenzeit die Aprikosen gut abtropfen lassen.
- Quark, Zitronensaft, Eier und Eigelb verrühren.
- Stärke und Zucker nach und nach unterrühren.
- Sahne steif schlagen und unterheben.
- Teig in eine gefettete Springform drücken.
- Dabei einen 3 - 4 cm Rand hochziehen.
- Halbe Aprikosenmenge auf den Teig legen (Wölbung nach oben).
- Die Quarkmasse einfüllen.
- Restliche Aprikosen auf den Quark legen.
- Bei 175° C etwa 70 Minuten backen.
- Evtl. mit Alufolie abdecken.