

# Aprikosen-Ingwer-Käsekuchenschnitten

So wird ein fruchtiger rechteckiger Käsekuchen mit Keks-Boden und Aprikosen, fein abgeschmeckt mit Ingwer ganz einfach selbst gemacht.

8 - 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die rechteckige Springform (28 x 18 cm):

Fett

### Keksboden:

200 g Butterkekse

75 g Butter

### Aprikosen-Käsemasse:

480 g Aprikosenhälften (Abtropfgew.)

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

500 g Speisequark (Magerstufe)

150 g Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

2 Eier (Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Käsekuchen Hilfe

1 TL gemahlener Ingwer

### Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

2 gestr. EL Zucker

## 1 Vorbereiten:

Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei Flüssigkeit auffangen und 300 ml für den Guss abmessen. 8 Aprikosenhälften beiseitelegen, die restlichen in Würfel schneiden. Form fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Keksboden zubereiten:

Kekse in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller zerbröseln. Butter in einem Topf zerlassen. Topf vom Herd nehmen, Keksbrösel zufügen und alles gut vermischen. Masse in die Springform geben, mit Hilfe eines Esslöffels gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken.



③ **Aprikosen-Käsemasse zubereiten:**

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu einer glatten Creme verrühren. Die Aprikosenwürfel mit einem Teigschaber unterheben. Creme in die Form geben und glatt streichen. Restliche Aprikosenhälften in 2 Reihen auf die Creme geben. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unten**  
**Backzeit: etwa 40 Min.**

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

④ **Guss zubereiten:**

Tortenguss mit Zucker in einem kleinen Kochtopf mischen und nach und nach mit der Flüssigkeit mit einem Rührlöffel glatt rühren. Die Flüssigkeit unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Guss sofort mit einem Esslöffel zügig über die Aprikosen und den Kuchen verteilen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Noch intensiver wird die Ingwer-Note, wenn der Tortenguss mit 1/2 TL gemahlenem Ingwer zubereitet wird.

