





# Eierschecke mit Aprikosen

Ein cremiger Käsekuchen mit Hefeteig auf dem Blech und köstlichen Aprikosen schmeckt zu allen Jahreszeiten!

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

### Hefeteig:

175 ml Milch  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
80 g weiche Butter oder  
Margarine  
80 g Zucker  
1 Pr. Salz

### Käse-Aprikosen-Masse:

480 g Aprikosenhälften  
(Abtropfgew.)  
4 Eiweiß (Größe M)  
1 EL Zucker  
4 Eigelb (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Käsekuchen  
Hilfe  
750 g Speisequark (Magerstufe)  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

## Wie backt man eine Eierschecke mit Aprikosen?:

### 1 Vorbereiten:

Für den Teig die Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Für den Belag Aprikosen abtropfen lassen.

### 2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und auf dem Backblech ausrollen.

**4 Käse-Aprikosen-Masse zubereiten:**

Eiweiß mit 1 EL Zucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Eigelb, Käsekuchen Hilfe, Quark, Crème fraîche, 150 g Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse in eine Rührschüssel geben. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. glatt rühren. Eischnee vorsichtig unterziehen. Die Masse auf dem Teig glatt streichen. Aprikosenhälften mit der Wölbung nach oben auflegen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 45 Min.**

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben den Kuchen aprikotieren: 6 EL Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Bourbon-Vanille-Aroma verrühren, kurz aufkochen und den Kuchen damit bestreichen.