

# 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.

