

Käsekuchen mit Aprikosen

Dieser fruchtige Käsekuchen ohne Boden mit Grieß, gehackten Haselnüssen und Aprikosen schmeckt köstlich und ist ganz einfach gemacht.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Zutaten:

240 g Aprikosenhälften (Abtropfgew.)
6 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
1 kg Speisequark (Magerstufe)
6 Eigelb (Größe M)
180 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Rö. Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma
250 g weiche Butter
100 g Grieß
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse

Wie backt man einen Käsekuchen mit Aprikosen?:

1 Vorbereiten:

Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen. Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Käsemasse zubereiten:

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Quark, Eigelb, Zucker, Vanille-Zucker und Zitronen-Aroma mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Butter unterrühren. Grieß, Backin und Haselnüsse mischen und unter die Masse rühren. Zuletzt Eischnee vorsichtig unterheben. Etwa die Hälfte der Masse in der Springform verteilen. Aprikosen darauf verteilen und übrige Masse darauf glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Kuchen vom Springformrand lösen, aber in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Käsekuchen kann statt mit Aprikosen auch mit Pfirsichen zubereitet werden.

