



Käsekuchen mit Aprikosen

Für 16 Stücke

Für den Teig:

400 g Mehl
1 Prise Salz
120 g Zucker
220 g kalte Butter
1 Ei
50 g gemahlene
Haselnüsse
1 Msp. Zimt
50 g Johannisbeergelee

Für den Belag:

1,5 kg Aprikosen
250 g Gelierzucker (3:1)
1 Zitrone
5 Eier
100 g Butter
150 g Zucker
1 kg Quark
2 EL Speisestärke

Aus Mehl, Salz, Zucker, Butter und dem Ei einen Knetteig herstellen. Den Teig halbieren und zu einer Hälfte die Haselnüsse und den Zimt hinzufügen. Beide Teighälften 30 Minuten kalt stellen.

Währenddessen die Aprikosen überbrühen, abschrecken, häuten, entkernen und in Stücke schneiden. $\frac{3}{4}$ von der Menge mit Gelierzucker und Zitronensaft vermengen und ziehen lassen.

Für den Belag die Eier trennen. Butter mit Zucker schaumig schlagen und Eigelb mit einem Spritzer Zitronensaft hinzugeben. Quark und Stärke untermengen. Das separat steif geschlagene Eiweiß und die restlichen Aprikosen unterheben.

Die Teighälften separat auf Springformgröße ausrollen. Die Teighälfte mit Nüssen als erstes hinein legen, mit Johannisbeergelee bestreichen und die zweite Teighälfte darüber legen. Nun Belagmasse darüber geben und glatt streichen.

Bei 180 °C 60 - 70 Minuten backen.

Vor Anbruch der letzten 15 Minuten die angedickten Aprikosen auf dem Belag verteilen und alles zusammen fertig backen.

Tip: Wer die Zimt-Note verstärken möchte, kann die Aprikosen bereits mit einer Zimt-Zucker Mischung süßen.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

