

Aprikosen-Käse-Kuchen

Kuchen » Pfirsich & Co

Zutaten (16 Stücke)

- » 2 Gläser Aprikose(n)
- » 120g Butter/Margarine
- » 150g Zucker
- » 4 Ei(er)
- » 1kg Quark
- » 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
- » etwas Zitronensaft
- » 30g Grieß
- » 2 Blatt Gelatine
- » Zitronenmelisse
- » Puderzucker

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Aprikosen abtropfen lassen, Saft von einem Glas dabei auffangen. Butter schmelzen. Zucker mit flüssiger Butter und Eiern cremig schlagen. Quark, Puddingpulver, Zitronensaft und Grieß unterrühren. Eine Springform (Durchmesser 26cm) fetten, Teig darin glatt streichen und mit Aprikosen belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 1 Stunde backen. Nach ca. 30min den Kuchen evtl. bedecken.

2. Käsekuchen vom Rand lösen und in der Form vollständig auskühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Aufgefangenen Fruchtsaft leicht erwärmen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren im Saft auflösen. Sobald der Fruchtsaft zu gelieren beginnt, Früchte damit beträufeln und abkühlen lassen. Kuchenrand mit Puderzucker bestreuen. Kuchen mit Zitronenmelisse verzieren.

Nährwerte: 170kcal/E10g/F11g/KH10g pro Stück

angelegt am: 02.09.2004

Rezept-Nr: 1281

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke