



Menge 1 eckige Springform



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

APRIKOSEN-KÄSEKUCHEN

Saftiger Käsekuchen – erfrischend sommerlich und himmlisch lecker mit Aprikosen und Zitrone!



Zubereitung

- 1.** Mehl mit Ei, Zucker, Salz und Butter zu einem Teig verkneten, dann ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen.
- 2.** Für den Belag Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Butter mit Zucker, Eiern, abgeriebener Zitronenschale und Speisestärke gut verrühren, zuletzt den Quark unterrühren.
- 3.** Aprikosen mit heißem Wasser überbrühen und Haut abziehen. Dann halbieren und entsteinen.
- 4.** Die Quarkmasse auf den Teig streichen, die halben Aprikosen mit der Schnittkante nach unten in gleichmäßigen Abständen auf die Quarkmasse legen und mit Dosenmilch bestreichen.
- 5.** Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 45–50 Minuten backen.
- 6.** Tipp: Wenn es keine frischen Aprikosen gibt kann man auch Aprikosen aus der Dose verwenden.

Zutaten

Für den Teig:

150 g	Mehl
1	Ei
70 g	Diamant Feinster Zucker
1 Prise	Salz
100 g	Butter (oder Margarine)

Für den Belag:

1/2	Bio-Zitrone
50 g	Butter
150 g	Diamant Feinster Zucker
2	Eier
1 EL	Speisestärke
500 g	Quark
12-15	reife Aprikosen
3-4 EL	Dosenmilch zum Bestreichen

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.