

Käse - Schnitten mit Aprikosen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Käse, Blechkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

400	Gramm	Mehl
1		Tel. Backpulver
200	Gramm	Margarine
100	Gramm	Zucker
2		Eier
1	Karton	Vanillezucker

KÄSEBELAG

200	Gramm	Butter
300	Gramm	Zucker
50	Gramm	Mehl
1 1/2	kg	Trockener Magerquark
6		Eier
		Abgeriebene Zitronenschale
3	Dosen	Aprikosen

STREUSEL

250	Gramm	Mehl
125	Gramm	Margarine
125	Gramm	Zucker
		Vanillezucker

Anleitung:

Von den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig kneten und ruhen lassen. Dann auf einem Blech dünn ausrollen, in den vorgeheizten Ofen schieben und halb gar backen. Für den Käsebelag Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, abgeriebene Zitronenschale, Mehl und durchgestrichenen Quark hinzufügen. Alles gut vermengen und auf den vorgebackenen Mürbeteig streichen. Etwa 30 Minuten bei starker Hitze backen. Für die Streusel die angegebenen Zutaten mischen und zu Streuseln kneten. Dann den Kuchen mit den abgetropften Aprikosen und den Streuseln belegen und bei Oberhitze backen, bis die Streusel braun sind.

Backzeit: ca. 45 Minuten