

Käsekuchen Ohne Boden - mit Aprikosen

Kategorien: Backen, Kuchen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

200	Butter
5	Eier
1	Magerquark
300	Zucker
2 1/2	Vanille-Puddingpulver
1	Backpulver
1 Dose	Aprikosen

Anleitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Springform mit Backpapier auslegen. Die Aprikosen in einem Sieb abtropfen lassen.

Eigelb, Butter, Quark, Zucker, Pudding-und Backpulver verrühren. Den Eischnee unterheben und die Hälfte der Masse in die Form geben.

Die Aprikosen darauf verteilen und den restlichen Teig darüber geben.

Im Rohr etwa 1 Stunde backen. Vor dem Servieren in der Form auskühlen lassen.