Aprikosen-Streuselkäsekuchen



Zutaten Streusel

- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 125 g weiche Butter
- 100 g feiner Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 1 Ei (M)
- 1 Prise Salz

Zutaten Quark-Füllung

- 125 g ausgelassene Butter
- 100 g Zucker
- 500 g Quark (20%)
- 3 Eier (M)
- 1TL Zitronensaft
- 1 TL Zitronenabrieb
- 1 PK Vanillepuddigpulver

Außerdem

- 8 - 10 Aprikosen

Zubereitung

- Alle Zutaten für die Streusel schnell mit den Händen zu Krümeln verarbeiten.
- Eine Streuselhälfte in eine gebutterte Springform geben, den Boden andrücken, einen Rand hochziehen und für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Backofen auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Aprikosen waschen, trocken tupfen, entkernen, halbieren und mit der Schnittseite nach unten auf den Streuselboden legen. 4 halbierte Aprikosen zur Seite legen.
- Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.
- In einer Schüssel Butter und alle anderen Zutaten für die Quarkfüllung mit einem Schneebesen glatt rühren und auf die Aprikosenhälften verteilen.
- Die restlichen Aprikosen in kleine Spalten schneiden und kreisrund auf die Quarkmasse verteilen.
- Mit den restlichen Streuseln die Aprikosen bedecken.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 170°C Ober-/Unterhitze für 60 bis 70 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen die Backofentüre einen Spalt breit öffnen und den Kuchen darin vollständig auskühlen lassen.
- Den Aprikosen-Streuselkäsekuchen aus der Springform lösen, mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen. Mein Tipp: So weicht der Streuselboden nicht durch und schmeckt an heißen Tagen erfrischend kühl.

Portionsgröße: 1 Springform 20 cm
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 60–70 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©