

# APRIKOSEN KÄSEKUCHEN MIT STREUSEL

Das doppelte Rezept passt auf ein Blech (am besten mit Backrahmen).

- 250 g Mehl ((gern auch Dinkel))
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 150 g Butter, kalt (in Stücken)
- 100 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt (| oder 1 Prise gemahlene Vanille)
- 1 Eigelb
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz

## Füllung

- 500 g Schichtkäse 10% Fett (| oder Quark 20% Fett)
- 100 g Sahne
- 100 g Zucker
- 1 Eiklar (das übrige)
- 1 Ei
- 40 g Speisestärke (| oder 1 Päckchen Puddingpulver Vanille (38 g) )
- ½ TL Vanilleextrakt (| oder 1 Prise gemahlene Vanille)
- 1 kleine Zitrone, davon Saft & Schalenabrieb
- 1 Prise Salz

## Belag

- 600 g frische Aprikosen (entsteint & halbiert)

## Vorbereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (oder 160°C Heißluft/ Umluft) vorheizen.
2. Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen.

## Teig

1. Alle Zutaten für den Streuselteig zügig mit den Händen oder besser kurz in einem Mixer miteinander vermischen, sodass ein krümeliger Teig entsteht.
2. Etwa  $\frac{2}{3}$  davon in der Springform verteilen, entweder ausrollen oder mit dem Händen fest drücken.

Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Den restlichen Streuselteig bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank geben.

## **Füllung**

1. Für die Füllung Ei, Eiklar, Zucker, Prise Salz und Vanille schaumig aufschlagen.

Schichtkäse, Sahne sowie Zitronenschale und -saft sowie die Speisestärke hinzugeben und verrühren.

## **Fertigstellung**

1. Etwas von der Füllung auf dem Boden verteilen.

Die Aprikosenhälften gleichmäßig darauf verteilen (mit der Rundung nach oben).

Anschließend die restliche Füllung auf die Aprikosen geben und glatt streichen.

2. Zum Schluss den restlichen Streuselteig auf der Füllung verteilen.

## **Backen**

1. Im vorgeheizten Backofen im unteren Drittel für etwa ca. 50-55 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze (oder 160°C Heißluft/ Umluft) backen.
2. Nach dem Backen abkühlen lassen und danach im Kühlschrank aufbewahren.

# **APRIKOSEN KÄSEKUCHEN MIT STREUSEL | Thermomix-Rezept**

Das doppelte Rezept passt auf ein Blech (am besten mit Backrahmen).

- 250 g Mehl ((gern auch Dinkel))
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 150 g Butter, kalt (in Stücken)
- 100 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt (| oder 1 Prise gemahlene Vanille)
- 1 Eigelb
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz

## Füllung

- 500 g Schichtkäse 10% Fett (| oder Quark 20% Fett)
- 100 g Sahne
- 100 g Zucker
- 1 Eiklar (das übrige)
- 1 Ei
- 40 g Speisestärke (| oder 1 Päckchen Puddingpulver Vanille (38 g) )
- ½ TL Vanilleextrakt (| | oder 1 Prise gemahlene Vanille)
- 1 kleine Zitrone, davon Saft & Schalenabrieb
- 1 Prise Salz

## Belag

- 600 g frische Aprikosen (entsteint & halbiert)

## Vorbereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (oder 160°C Heißluft/ Umluft) vorheizen.
2. Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen.

## Teig

1. Alle Zutaten für den Streuselteig und für 15 Sek./ Stufe 6 verkneten. Eventuell danach nochmal kurz mit den Händen verkneten.
2. Etwa  $\frac{2}{3}$  in der Springform verteilen, entweder ausrollen oder mit dem Händen fest drücken.

Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Den restlichen Streuselteig bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank geben.

## **Füllung**

1. Für die Füllung Ei, Eiklar, Zucker, Prise Salz und Vanille in den Mixtopf geben, für 2 Min./ Stufe 5 aufschlagen.

Schichtkäse, Sahne sowie Zitronenschale und -saft sowie die Speisestärke hinzugeben, 1 Min./ Stufe 4.

## **Fertigstellung**

1. Etwas von der Füllung auf dem Boden verteilen.

Die Aprikosenhälften gleichmäßig darauf verteilen (mit der Rundung nach oben).

Anschließend die restliche Füllung auf die Aprikosen geben und glatt streichen.

2. Zum Schluss den restlichen Streuselteig auf der Füllung verteilen.

## **Backen**

1. Im vorgeheizten Backofen im unteren Drittel für etwa ca. 50-55 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze (oder 160°C Heißluft/ Umluft) backen.
2. Nach dem Backen abkühlen lassen und danach im Kühlschrank aufbewahren.