

VERPOORTEN Apricot Cheesecake

Zutaten

Eierlikör-Käsekuchen Backwettbewerb Sommer " Jana Alina S. VERPOORTEN Apricot Cheesecake"

Boden:

200 g Schokokekse

75 g Butter

Füllung:

4 Eier

150 g Zucker

600 g Frischkäse

100 g zerlassene Butter

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 ml Aprikosensaft aus der Dose

1 Pck. Vanillepuddingpulver

Belag:

200 g Frischkäse

200 ml Sahne

Zucker/Süßstoff nach Bedarf

Außerdem:

1 gr. Dose Aprikosen



Zubereitung

Eine Springform mit 26 cm Durchmesser fetten und kalt stellen. Die Kekse im Mixer fein zermahlen, die Butter zerlassen und mit den Bröseln vermengen. Die Masse in die vorbereitete Form drücken, sodass ein Rand von ca. 4 cm entsteht. Im Kühlschrank fest werden lassen. Inzwischen die Aprikosen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Von den Aprikosenhälften 12-16 schöne beiseite legen, den Rest würfeln. Vom Saft die 150 ml für die Füllung abmessen. Den Ofen inzwischen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Die Eier schaumig schlagen, den Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis die Masse cremig wird. Dann den Frischkäse, Butter, Likör, Saft und Puddingpulver zugeben und alles gut unterrühren. Die Aprikosenwürfel auf dem vorbereiteten Boden verteilen, die Quarkmasse darauf gießen.

Im vorgeheizten Ofen etwa 1 Stunde backen.

Danach vollständig auskühlen lassen!

Für den Belag den Frischkäse glatt rühren, die Sahne steif schlagen und darunter heben. Nach Belieben süßen. Die Masse auf den erkalteten Cheesecake streichen und mit den übrigen Aprikosen belegen.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Apricot Cheesecake](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

VERPOORTEN Apricot Cheesecake

Leser-Tipp

Die Aprikosen können natürlich beliebig gegen andere Früchte ausgetauscht werden. Anstelle des Kekskrümel-Bodens kann natürlich auch ein (Schoko-)Mürbteig verwendet werden. Wer diese Kalorienbombe etwas "entschärfen" möchte, kann auch fettarmen Frischkäse verwenden oder einen Teil des Frischkäses durch Quark ersetzen.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Apricot Cheesecake](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de