

Lecker Käsekuchen mit Verpoorten Eierlikör und Aprikosen

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

Knetteig:

90 g Mehl

90 g gemahlene Mandeln

75 g Zucker

Vanille

1 Prise Salz

1 Ei Grösse M

75 g Butter oder weiche Margarine

0,5 TL Backpulver

Füllung:

7 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

3 Eier

200 g kalte Schlagsahne

750 g Quark

150 g Zucker

Vanille

0,5 TL Backpulver

50 g Speisestärke

0,5 Dose Aprikosen



Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig zu einem Mübeteig schnell mischen. Die Backform einfetten und mit dem ausgerollten Teig auslegen. Die weiteren Zutaten, außer Eiweiß und Sahne, für die Füllung vermischen. Zuerst das Eiweiß, dann die Sahne steif schlagen, beides unter die Quark-Eierlikör-Masse heben. Die Masse gleichmässig auf dem Boden streichen, mit Aprikosenhälften kreisförmig auslegen.

Etwa 60 Minuten bei 160 Grad (Umluft) backen.

[Link zum Rezept: Lecker Käsekuchen mit Verpoorten Eierlikör und Aprikosen](#)

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