

feine Käsekuchen-Eierlikörtorte mit sommerfrischen Aprikosen

Zutaten

- 700 g Magerquark
- 5 Ei Milch
- 5 Ei Pflanzenöl
- 250 g Zucker
- 260 g Mehl
- 1 Pkg Backpulver
- 2 mal 1 Prise Salz
- 10 bis 12 frische Aprikosen
- 1 Pkg Mohnback bzw. Mohnfix (wie das Produkt heißt ist abhängig vom Hersteller)
- 500 g Schichtkäse
- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 4 Eier
- 80 g Speisestärke



Zubereitung

1. Zuerst den Quarkölteig herstellen. Dazu 100 g Quark, die Milch, das Pflanzenöl, 50 g Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen kurz verrühren. Mehl und Backpulver mischen und ca. die Hälfte davon unter die Quarkmasse rühren. Den Rest erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen unterkneten. Den Teig in eine gefettete Springform mit 26 cm Ø verteilen und einen Rand hochziehen.
2. Die frischen Aprikosen kurz in kochendem Wasser blanchieren, so dass man dann die Haut abziehen kann. Dann die Früchte teilen und den Kern auslösen. 600 g Quark, den Schichtkäse und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör miteinander verrühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Stärke, 200 g Zucker und 1 Prise Salz mischen und ebenfalls unterrühren.
3. Die Hälfte der Käsemasse mit dem Mohnback bzw. Mohnfix verrühren, in die Form füllen und die Aprikosen darauf verteilen. Die restliche Käsemasse vorsichtig mit einem Esslöffel darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 170 °C Ober-/Unterhitze oder ca. 150 °C Umluft ca. 1 ¼ bis 1 ½ Stunden auf unterer Schiene backen. Kuchen herausnehmen, vom Formrand lösen. Ca. 3 Stunden auskühlen lassen, bis die Käsemasse richtig fest geworden ist.

Leser-Tipp

Wer keine frischen Aprikosen hat, kann auch eine große Dose Aprikosen nehmen und die abgetropften Früchte auf der Käsemasse verteilen. Viel besser und sommerlicher schmeckt es aber mit frischen Früchten! Wenn du eine Käsekuchentorte im "American Style" backen willst, nimm statt Quark die gleiche Menge Frischkäse, gib dann aber ca. 50 ml mehr VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Käsemasse!

[Link zum Rezept: feine Käsekuchen-Eierlikörtorte mit sommerfrischen Aprikosen](#)