

Käsekuchen mit Eierlikör auf Pflaumenchutney

Zutaten

Für den Biskuit:

2 Eier
40 g Zucker
25 g Mehl
25 g Speisestärke
1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz

Pflaumenchutney:

Olivenöl
1 rote Zwiebel
200 g Pflaumen
3 EL brauner Rohrzucker
100 ml Weißweinessig
5 Zweige Rosmarin

Quarkmasse:

250 g Quark
40 g Zucker
1 Pkg Puddingpulver
1 EL Öl
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
30 g Sofortgelatine

Zubereitung

Für den Biskuitteig (1. Schicht):

Eier und Zucker 6 Min. cremig rühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz mischen und unter die Eimasse heben. Den Teig in Muffinförmchen, je einen Eßlöffel, füllen und bei 180 Grad 10 Min. backen.

Für das Pflaumenchutney (2. Schicht):

Zwiebel sehr fein würfeln und im Olivenöl anschwitzen. Klein gehackte Pflaumen dazu und 2-3 Min. unter Rühren weiter anschwitzen. Rohrzucker unterrühren.

Mit Weißweinessig ablöschen und ca. 20-30 Min. einkochen. Rosmarinnadel sehr fein hacken und zum Chutney dazu geben.

Quarkmasse (3.Schicht):

Quark, Zucker, Puddingpulver, Öl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör sowie Sofortgelatine verrühren.

Biskuitteig in Dessertgläser füllen. Pflaumenchutney und abschließend Eierlikör-Quarkmasse schichten. Mit Zitronenmelisse dekorieren.

Bon appétit!



[Link zum Rezept: Käsekuchen mit Eierlikör auf Pflaumenchutney](#)

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

Käsekuchen mit Eierlikör auf Pflaumenchutney

[Link zum Rezept: Käsekuchen mit Eierlikör auf Pflaumenchutney](#)

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