

Käsekuchen mit Streuseln

Zutaten:

300 g Mehl
300 g Zucker
300 g Butter
550 g Magerquark
1 Dose Aprikosen
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
4 EL Himbeerkonfitüre
1 EL Zitronensaft



Zubereitung:

- 170 g Butter schmelzen.
- Vanillezucker, 170 g Zucker und Mehl vermischen.
- Butter zugeben und zu Streuseln verkneten.
- Zwei Drittel Streusel in eine gefettete Springform drücken.
- Bei 200° C etwa 10 Minuten backen.
- Aprikosen gut abtropfen lassen.
- Konfitüre auf den vorgebackenen Boden streichen.
- Restzucker mit Restbutter cremig rühren.
- Eier und Zitronensaft einrühren.
- Puddingpulver und Quark ebenfalls unterrühren.
- Quarkcreme auf die Konfitüre streichen.
- Aprikosen in die Quarkmasse drücken.
- Reststreusel aufstreuen und leicht andrücken.
- Mit 200° C etwa 50 - 55 Minuten fertigbacken.
- Zum Ende der Backzeit evtl. mit Alufolie abdecken.