

Käsekuchen mit Aprikosen und Streuseln

Rezept für unseren legendären Käsekuchen aus dem Kochkurs - Omas Küche

Zutaten:

- 200g Butterkekse
- 100g Butter
- 50g Zucker
- 600g Frischkäse
- 200g Zucker
- 1 Zitronenschale
- 1 Zitronensaft
- 250g Magerquark
- 40g Mehl
- 2 Vanilleschoten
- 1 El Rum oder Rumaroma
- 200g Aprikosen aus der Dose
- 250g Mehl
- 150g Zucker
- 100g Butter

Zubereitung:

Butterkekse fein Mahlen und mit 100g flüssiger Butter und 50g Zucker vermischen, eine Springform damit auslegen und leicht andrücken.

Frischkäse, Magerquark, Zitronenabrieb und Schale, Vanilleschote, Zucker, und Rum zu einer glatten Masse verrühren.

Die Aprikosen grob hacken und auf dem Boden verteilen.

Frischkäsemasse darauf verteilen.

Mehl, Zucker und weiche Butter zu Streuseln reiben und vorsichtig auf dem Kuchen verteilen.

Den Ofen auf 160°C vorheizen.

Käsekuchen mit Aprikosen und Streuseln

Den Kuchen ca. 10 min. backen, Hitze dann auf 120°C Reduzieren und den Kuchen ca. 40 min. backen ggf. Hitze nochmals erhöhen um die Streusel zu bräunen.