



Karows feine Rezepte

Käsekuchen mit Aprikosen



Rezept für einen runden Kuchen mit 26 cm Durchmesser

Käsekuchen mit Aprikosen



Zusatzinformation

Für dieses Rezept benötigen Sie 0,500 kg frische Aprikosen sowie einen vorgebackenen Mürbeteigboden mit 3–5 mm Stärke und 26 cm Durchmesser. Für die Oberseite des Kuchens reiben Sie 100 g gefrorenen Mürbeteig kurz vor dem Backen.

Arbeitsschritte

Schritt 1 / Aufbau

Frischkäse mit **Orangenpaste**, Zucker und Salz glattrühren, das Vollei nach und nach zugeben und auf niedriger Stufe verrühren. Nun die flüssige Sahne zugeben und die Masse glattlaufen lassen. Füllen Sie die Käsemasse in die Form mit dem vorgebackenen Mürbeteigboden und legen Sie die frischen Aprikosenhälften auf. Als Abschluss den geriebenen Mürbeteig zwischen den Aprikosen verteilen und etwas gehobelte Mandeln aufstreuen.

Backzeit: ca. 45 Minuten, Backtemperatur: 180 °C

Zutaten

Käsemasse fruchtig	
Frischkäse	0,850 kg
Karow Orangen-Paste	0,055 kg
Zucker	0,170 kg
Salz	0,001 kg
Vollei	0,125 kg
Sahne	0,210 kg
Gesamt	1,411 kg



Karow Orangen-Paste
Art.-Nr.: 10196

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de