

Aprikosen-Käse-Kuchen

Für den Teig:

250 g. Mehl,
100 g. Butter,
70 g. Zucker,
1 Ei.

Für den Belag:

3 getrennte Eier,
½ Becher Sahne,
500 g. Magerquark,
100 g. Zucker,
1 ausgelöste Vanilleschote,
2 EL Speisestärke,
2 große Dosen halbe Aprikosen.



Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen und eine 26 cm Springform damit auslegen, am Rand hochziehen. Die Dosenaprikosen auf dem Boden verteilen. Für den Belag das Eiweiß steif schlagen, separat Eigelb, Zucker, Vanille, Quark und Stärke verrühren und unterheben. Die Sahne gleichwohl unterheben und am Schluss das Eiweiß. Füllung auf den Teig geben und ca. 45 Minuten backen.

Copyright: Claudia Winter/Carolin Wunsch

Aus dem Roman „Ausgerechnet Soufflé“