

Hier und heute



Aprikosen-Cheesecake mit Streusel

Wir sind mittendrin in der Aprikosenzeit. Konditormeister Marcel Seeger macht Aprikosen-Cheesecake und peppt als Topping die Streusel mit Haferflocken auf.

Das Rezept

von Marcel Seeger für eine Backform/Ring von 20 cm Durchmesser

Zutaten für den Teig

- 100 g Butter, Zimmertemperatur
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark aus der Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- etwas Abrieb einer Bio- Zitrone
- 1 Ei (Gr. M)
- 190 g Mehl (Typ 550)
- 4 g Backpulver
- 40 g gemahlene Haselnüsse gemahlen, alternativ Mandeln
- 30 g Haferflocken (für die Streusel)
- 30 g Mehl (für die Streusel)

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Tortenring auf ein Backblech stellen das mit Backpapier belegt ist. Butter, Zucker, Salz und Vanillemark glatt rühren, dabei das Ei zugeben. 190 Gramm Mehl, Backpulver und die gemahlene Haselnüsse gründlich vermischen und unter die Buttermasse geben. Zwei Drittel des Teigs in den Tortenring geben und im Ring gleichmäßig andrücken. Unter den restlichen Teig die Haferflocken und 30 g Mehl geben und daraus Streusel herstellen. Den Teig im Ring und die Streusel kurz in den Kühlschrank stellen.

Zutaten für die Cheesecake-Masse

- 420 g Magerquark
- 25 g Speisestärke
- 60 g Zucker
- ½ Ei (20 g)
- etwas Abrieb und Saft einer Bio- Zitrone
- 250 g Aprikosen

Zubereitung

Die Aprikosen klein würfeln. Alle anderen Zutaten miteinander verrühren, dann die Aprikosenwürfel unterheben. Den Teigboden aus dem Kühlschrank nehmen, die fertige Cheesecake-Masse auf den Boden geben und glattstreichen. Die Haferflockenstreusel auf der Oberfläche verteilen. Dann den Cheesecake im vorgeheizten Backofen circa 55 Minuten goldbraun backen. Anschließend den Kuchen in der Form abkühlen lassen und den Ring entfernen.

Tipp: Zur Dekoration einige frische Aprikosenscheiben auf die Oberfläche geben.