

Aprikosen-Käsekuchen

Marillenkuchen vom Blech

Zutaten :

500 g Weizenmehl
1,5 kg frische reife Aprikosen oder Marillen
50 g Zucker
1 Würfel (42 g) frische Hefe
200 ml lauwarme Milch
2 Eier Größe L
1 Prise Salz
60 g Butter
75 g ganze Mandeln, geschält
400 g Doppelrahmfrischkäse
1 Ei Größe M
1 EL Puddingpulver, Vanillegeschmack
70 g Zucker
6 EL Aprikosensaft
8 EL Aprikosenkonfitüre
20 ml Marillengeist
Backpapier für das Backblech



Zubereitung :

Das Mehl abwiegen, in eine große Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. 50 g Zucker in die Vertiefung geben und die Hefe hinein bröseln. Etwas von der lauwarmen Milch dazu geben und vom Rand her etwas Mehl darüber stäuben. Den Vorteig etwa 20 Minuten gehen lassen.

Dann die weiche Butter (kann man in der Mikrowelle bei kleinster Stufe in 2 Minuten weich bekommen), eine Prise Salz und die 2 Eier unterrühren. Dabei von der restlichen, lauwarmen Milch so viel zu geben, dass ein zäher Teig entsteht, der sich von der Rührschüssel löst. Den Hefeteig für den Aprikosenkuchen jetzt etwa 40 Minuten gehen lassen.

Inzwischen die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Verwendet man eingemachte aus dem Glas, diese abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Die enthäuteten Mandeln halbieren. Den Frischkäse mit einem Ei, Puddingpulver, 70 g Zucker und 6 EL Aprikosensaft verrühren.

Den Hefeteig gut durchkneten und auf Blechgröße ausrollen. Das Blech mit Backpapier belegen, den Teig darauf legen und nochmals gehen lassen.

Die Käsecreme auf den Teig streichen, mit den Aprikosen belegen (hohle Seite nach oben) und eine Mandel in die Höhlung legen.

Auf der mittleren Einschubleiste bei 160 °C mit Ober- Unterhitze 45 bis 50 Minuten backen.

Marillengeist und Aprikosenkonfitüre verrühren und den noch heißen Aprikosen-Käsekuchen damit einstreichen.