Zartschmelzender Genuss auf der Zunge: Aprikosen-Käsekuchen





Diese Woche bin ich in der Pfälzer Heimat zu Besuch, denn meine liebste Ma feiert groß Geburtstag. Eigentlich wollte sie für ihre spontanen Gäste einen Käsekuchen backen (lassen), aber Anfang der Woche war es so heiß, dass sie sich weigerte, den Backofen anzumachen. Es lagen dann also vier Packungen Quark bzw. Schichtkäse im Kühlschrank und bewegten sich auf ihr Mindesthaltbarkeitsdatum zu.
Mitte der Woche kühlte es dann zumindest abends schön ab und wir saßen genießerisch mit einem Glas Wein im Hof und ließen uns ein angenehmes Lüftchen um die Nase wehen. Da kamen wir auf den Quark zu sprechen und als gewiefte Naschkatze mit Backentzug konnte ich meine Ma überzeugen, dass man an einem solchen Tag doch abends backen und dann direkt durchlüften könnte, so wie man es dann vor dem Zubettgehen eh tut.
Also schwangen wir uns noch schnell aufs Rad, besorgten im Dorf ein paar Aprikosen und los ging es in der Backstube.

Der Kuchen ist eine Wucht. Ich würde behaupten, es ist der cremigste und beste Käsekuchen, den ich je gebacken habe. In Freiburg gibt es auf dem Münstermarkt (und mittlerweile auf vielen anderen Märkten) „Stefans Käsekuchen“, der wirklich ganz großartig ist. Aber mein Naschkater behauptete sehr überzeugend, dass mein Kuchen sich durchaus mit Stefans messen könne und meine Eltern waren der gleichen Ansicht.
Ich möchte mich jetzt hier nicht mit einem kleinen professionellen Käsekuchenimperium vergleichen. Aber ich denke, dieser Kuchen würde auf dem Markt sicher auch Abnehmer finden und Käsekuchenliebhaber sollten dieses Rezept unbedingt ausprobieren!
Der Boden ist aus Dinkelvollkornmehl und somit schön knusprig und nussig im Geschmack und die saisonalen Aprikosen passen mit ihrer leicht säuerlichen Frucht hervorragend zur leicht süßen Creme.



Für eine Form von Ø 26 cm:

Boden:

300 g Dinkelvollkornmehl, frisch gemahlen
200 Butter
100 g Zucker
1 Ei

Käsemasse:

500 g Schichtkäse
500 g Quark
½ Becher Sahne
2 EL Crème fraîche oder Mascarpone
5 Eier
150 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
Saft einer kleinen Zitrone
4 EL Mehl

12 Aprikosen

Die Zutaten für den Boden in eine Schüssel geben und schnell zu einem Teig verkneten.
Die Springform fetten und mit Mehl ausstreuen.
Den Teig gleichmäßig in die Form drücken und einen Rand hochziehen. Die Form in den Kühlschrank stellen. (Falls dafür kein Platz ist, kann man auch den Teig kühlen (in Folie oder einer abgedeckten Schale) und ihn dann in die Form drücken.)
Den Ofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.
Für die Füllung alle Zutaten in eine große Schüssel füllen und mit dem Handrührgerät mehrere Minuten gut durchschlagen.
Die Aprikosen waschen, trocknen und halbieren.
Die Hälfte der Käsemasse auf den Boden geben. Zwei Drittel der Aprikosen darauf verteilen. Dann die restliche Masse einfüllen, glatt streichen und mit den übrigen Aprikosen kreisförmig belegen.
Den Kuchen 50 Minuten backen.[nurkochen]
TIPP: *Nach den ersten 10 Minuten mit einem Messer zwischen Quarkmasse und Mürbteigrand rundherum entlang fahren. So kann er gleichmäßig aufgehen und platzt nicht auf.*
TIPP: *Da er sonst zu dunkel wird, den Kuchen am besten nach einer halben Stunde mit Alufolie abdecken. Kurz vor Ende der Backzeit kann man ihn noch mal Farbe nehmen lassen, so dass er am Ende goldbraun ist.*

Nach dem Backen in Ruhe auskühlen lassen. Nach einer Viertelstunde kann man meist vorsichtig den Rand der Form lösen. Dann fertig auskühlen lassen. (*Währenddessen sinkt der beim Backen aufgegangene Kuchen wieder auf Springformhöhe ab.*)
Den kalten Kuchen auf eine Platte setzen und eventuell mit Puderzucker verzieren.




Ich hoffe, ihr habt Lust bekommen auf diesen cremigen Wochenendgenuss und falls ihr ihn nachbackt, freue ich mich über eure Meinung! =)
Habt ein genussreiches Wochenende und wenn es bei euch auch so stürmt – lasst euch nicht wegpusten!
Eure Judith




Naschkatze