Käsekuchen mit Baiser



Zutaten

Zutaten für 1 Springform:

Boden:

- 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g kalte Butter oder Margarine
- 1 Ei

Füllung:

- 1 kleine Dose Aprikosen
- 750 g Magerquark
- 250 g Mascarpone
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 5 Eigelb
- 5 Eiweiß
- 50 ml Sahne
- 30 g Stärke

- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- Saft einer Zitrone

Belag:

- 50 g fertigen Baiser

Zubereitung

1. Für den Boden Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Backpulver, Salz, Fett in Stückchen und 1 Ei zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes und dann nur kurz mit den Händen verkneten.
2. Den Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm) fetten.
3. Den Teig als Boden in die Springform verteilen und andrücken.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 15 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen.
5. Inzwischen die Baisers in eine Plastiktüte geben und mit einem Rollholz grob zerbröseln. Die Aprikosen gut abtropfen lassen.
6. Aprikosen mit der Schnittfläche nach unten grob auf den gebackenen Teig verteilen.
7. Quark, Mascarpone, Zucker und Vanillinzucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes kurz verrühren. Eigelb, flüssige Sahne, Stärke, Zitronenschale und -saft nacheinander unterrühren.
8. Eiweiß steif schlagen und portionsweise unter die

Quarkmasse heben.

9. Quarkmasse auf den Kuchenboden geben und verstreichen.
10. Baiserbrösel gleichmäßig darauf streuen.
11. Bei gleicher Temperatur 75-90 Minuten weiterbacken.
12. Den Kuchen mit einem Messer vom Springformrand lösen. Ca. 2 Stunden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Aus der Springform nehmen und ganz auskühlen lassen.