

Käsekuchen mit Aprikosenmarmelade

Zutaten:

- 250 g Butter
- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 2 Päckchen Vanille-Zucker
- 150 g Hartweizengrieß
- 1 Päckchen Backpulver
- 1/2 Zitrone
- 1 kg Magerquark
- 360g Aprikosenmarmelade
- Semmelbrösel



Butter, Eier und Zucker mit dem Handrührer sahnig rühren. Der Hartweizengrieß und das Backpulver zugeben und gut verrühren, zum Schluss kommen der Quark und der Zitronensaft dazu. Die 1/2 Masse in eine gefettete und mit den Semmelbröseln bestreute Backform geben die Aprikosenmarmelade verteilen den Rest der Masse dazu geben und 50 Minuten im Ofen bei 200° Grad Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene backen. Schmeckt warm auch sehr gut!

