

## Käsekuchen mit Aprikosenmarmelade von der Pleidelsheimer Marmeladenmanufaktur



### 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 unter Verwendung von: Ehrmann-Natur - Quark-Creme: 40%

360g Aprikosenmarmelade der Pleidelsheimer-Marmeladenmanufaktur

Semmelbrösel

### Zubereitung:

Butter, Eier und Zucker mit dem Handrührer sahnig rühren.

Der Hartweizengrieß und das Backpulver zugeben und gut verrühren, zum Schluss Quark und Zitronensaft dazugeben. Die Hälfte der Quark - 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!

*Viele Grüße von Ute Sailer aus der Pleidelsheimer Marmeladenmanufaktur!*