



## Sonntagskuchen

Susanna Rupp

Freitag, 11.07.2025

Aprikosen-Käsekuchen aus dem Kühlschrank

Für 10 Stücke

### Zutaten

#### Für den Keksboden:

200 g Butterkekse  
100 g Butter  
2 EL Zucker

#### Für die Füllung:

3 Blatt weiße Gelatine  
200 g kalte Schlagsahne  
400 g Doppelrahmfrischkäse  
100 g Puderzucker  
1 TL Vanillepaste (oder 1 Pck. Vanillezucker)  
3 EL Zitronensaft

#### Für das Topping:

400 g mittelgroße Aprikosen  
1 Pck. klarer Tortenguss  
2 EL Holunderblütensirup  
250 g Wasser

#### Für die Garnierung:

frische Pfefferminze

#### Außerdem:

Springform (Ø 24 cm)  
Backpapier für die Form  
Gefrierbeutel  
Teigrolle/Rollholz

#### Zubereitung:

1. Rand und Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier auslegen.
2. **Für den Keksboden** die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit Hilfe einer Teigrolle zerbröseln.
3. Butter in einen kleinen Topf geben und bei milder Hitze schmelzen.
4. Die Keksbrösel und Zucker in eine Schüssel geben, Butter mit einem Silikonschaber untermischen. Masse in die vorbereitete Form geben und andrücken.

**Susannas Tipp:** Das Andrücken geht besonders gut mit einem Wasserglas mit planem Boden.

5. Den Boden für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
6. **Für die Füllung** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
7. Sahne und Vanillepaste in einen Rührbecher geben und mit den Quirlen des Handrührers steifschlagen.
8. Frischkäse und Puderzucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers verrühren.
9. Zitronensaft in einen kleinen Topf geben und erhitzen.



10. Topf von der Kochstelle nehmen. Gelatine ausdrücken und im Zitronensaft auflösen. Erst 3-4 Esslöffel von der Frischkäsemasse mit einem Schneebesen unter die Gelatine rühren, dann diese Mischung unter die restliche Frischkäsemasse rühren.
11. Die Hälfte der Sahne in 2 Portionen mit einem Silikonschaber unterrühren, restliche Sahne mit einem Schneebesen unterheben.
12. Die Frischkäse-Sahne-Mischung auf den gekühlten Keksboden geben und glattstreichen.
13. Käsekuchen für mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen.
14. **Für das Topping** die Aprikosen abbrausen, trocken tupfen, halbieren und entkernen. Aprikosenhälften in Spalten schneiden.
15. Aprikosenspalten dekorativ auf der Oberfläche der festen Käsekuchen-Masse verteilen.
16. Tortenguss nach Packungsanleitung aus Wasser und Holunderblütensirup zubereiten. Den Guss zügig von der Mitte aus über die Aprikosen verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.
17. Aprikosen-Käsekuchen vorsichtig aus der Form lösen, mit abgezupften Pfefferminzblättchen garnieren und in Stücke schneiden.