

# Aprikosen-Käse-Küchlein mit Walnüssen

**Für zwei Personen**

**Für den Käseküchlein-Teig:**

50 g getrocknete Aprikosen	1 Zitrone	4 Strudelblätter
3 Eier, Größe M	30 g Butter	250 g Ricotta
250 g Magerquark	1 EL Aprikosenkonfitüre	1 EL Bitterorangenlikör
1 Schote Vanille	100 g Zucker	50 g Walnusskerne
2 EL Speisestärke	Salz	

**Für die Walnüsse:**

1 EL Zucker	1 EL Butter	1 Schote Vanille
50 g Walnusskerne	1 Prise Salz	

**Für die Saucen:**

1 Orange	3 EL Crème-fraîche	3 EL Aprikosenkonfitüre
1 TL Bitterorangenlikör	1 Schote Vanille	4 Blätter Minze

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Küchlein die Butter in einem Topf zerlassen. Die Aprikosen in Würfel schneiden und in dem Bitterorangenlikör einlegen. Die Strudelblätter in zehn mal zehn Zentimeter große Quadrate schneiden und mit der flüssigen Butter bestreichen. Anschließend je vier Quadrate mit der gebutterten Seite nach unten und überlappend in eine Muffinform geben. Den Ricotta und den Magerquark mit einer Prise Salz und dem Zucker glatt rühren. Die Schale einer halben Zitrone abreiben und die Vanilleschote auskratzen. Den Zitronenabrieb und das Vanillemark mit den Eiern und einem Esslöffel Aprikosenkonfitüre verrühren. Die Speisestärke dazugeben und gut verrühren. Die eingeweichten Aprikosen abtropfen lassen. Anschließend die Aprikosen unter die Masse heben und in die vorbereiteten Strudelblätter geben. Die Küchlein 15 Minuten im Ofen backen, bis die Masse gestockt ist und die Strudelblätter einen knusprigen, goldbraunen Rand haben. - 10 - Für die Walnüsse die Vanilleschote auskratzen und die Walnusskerne grob hacken. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Die ausgekrazte Vanilleschote und die Walnusskerne dazugeben und vermengen. Die Butter dazugeben und aufschäumen lassen. Anschließend mit Salz abschmecken. Für die erste Sauce die Schale der Orange abreiben und den Saft auspressen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen. Den Orangenabrieb mit Crème-fraîche, dem Vanillemark und einem Schuss Bitterorangenlikör verrühren. Für die zweite Sauce die Aprikosenkonfitüre mit etwas Orangensaft verdünnen und glatt rühren. Zum Anrichten beide Saucen in abwechselnden Tupfen auf Teller geben und mit einem Zahnstocher durchziehen, so dass ein marmoriertes Muster entsteht. Die Aprikosen-Käseküchlein auf den Tellern anrichten, mit dem Walnüssen und der Minze garnieren und servieren.

Stephan Knoche am 04. Dezember 2014