

Quark-Kirsch-Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

450 gr Blätterteig (TK), 4 Eier, 500 gr Magerquark, 200 gr Zucker, 0,5 Zitrone, 2 cl Rum, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver, 1 kg Sauerkirschen, 2 Esslöffel Puderzucker.

Die Vorbereitungen:

Blätterteig nach Packungsanweisung auftauen.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Zubereitung:

Backblech mit Backpapier auslegen und mit 9 Teigquadraten überlappend belegen. Ränder gut andrücken, Teig mit der Gabel mehrfach einstechen. Das zehnte Quadrat in zehn schmale Streifen schneiden und an die Ränder legen.

Im Backofen 10 Minuten vorbacken. Eier trennen. Eigelb mit Quark, 150g Zucker, Zitronensaft, Rum und Puddingpulver verrühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Quarkcreme auf den Teig streichen. Kirschen, waschen, entsteinen und auf der Creme verteilen. Bei 180°C im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen. mit Puderzucker bestäuben.