

"Erdbeer-Quarkkuchen mit Boden" von V. Rabe, Westerholz

Boden:

75 g Butter

75 g Zucker

125g Mehl

1 Ei

1 MSP Backpulver

Belag:

500 g frische Erdbeeren

250 Zucker

500 g Quark

150 g Vollmilch-Joghurt

1 P. Vanillepudding

1 Ei

2 EL Speisestärke

3 EL Wasser

Aus den Teigzutaten einen Teig zubereiten.

Boden einer Springform Ø 26 cm einfetten. Teig darauf verteilen und mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Backofen auf 200°C U-/Oberhitze vorheizen. Backzeit 15 Minuten.

Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden.

350g Erdbeeren in einen Kochtopf geben und mit 75 g Zucker zu einem Erdbeerkompott kochen.

Wasser mit der Speisestärke anrühren. Unter Rühren dem Kompott zufügen und kurz aufkochen lassen.

Quark, Joghurt, Ei, Puddingpulver und den restlichen Zucker in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen cremig rühren.

150 g der Erdbeeren unter die Quarkmasse ziehen.

Kompott auf den gebackenen Boden streichen. Danach die Quarkmasse einfüllen.

Backofen auf 160 °C einstellen.

Den Kuchen weitere 55 Minuten backen. Nach dem Backen mit einem Messer den Kuchen vom Rand der Form lösen und in der Form auskühlen lassen.

© by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.