

"Erdbeer-Quarkkuchen" von V. Rabe, Westerholz



500 g Erdbeeren

250 g Mehl

600 g Zucker

100 g Butter

100 g Vollmilchschokolade

2 kg Magerquark

400 g Schmand

Saft 1 Zitrone

10 Eier

6 EL Grieß

2 P. Vanillepudding

Erdbeeren waschen. In ein Sieb geben und abtropfen lassen. Je nach Größe klein schneiden und etwas zuckern.

Aus dem Mehl, der weichen Butter und 100 g des Zuckers einen Streuselteig bereiten. Schokolade fein hacken und unter die Streusel geben.

Restliche Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren. Gezuckerte Erdbeeren vorsichtig unter die Masse heben.

Ein Backblech mit hohem Rand einfetten, die Käsemasse darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen U-/Oberhitze 175°C, Umluft 150°C ca. 30 min backen lassen.

Blech aus dem Ofen nehmen und die Streusel darauf verteilen. Erneut in den Ofen geben und weitere 25-30 min backen.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

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