

Pfirsich-Quarkkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Quark, 3 Esslöffel Milch, 3 Esslöffel Öl, 200 gr Mehl, 125 gr Zucker, 2 Teelöffel Backpulver, 1 Becher Sahne, 2 Esslöffel Vanillezucker, 3 mittelgroße Eier, 1 Esslöffel Speisestärke, 2 Esslöffel Grieß, 1 Dose Pfirsiche halbiert, 2 Esslöffel Puderzucker.

Die Zubereitung:

75g Quark mit der Milch und dem Öl verrühren. Mehl und Backpulver unter die Quarkmasse rühren und dann verkneten. Springform mit 26cm Durchmesser gut ausfetten. Den Teig ausrollen, die Form damit auskleiden und einen 3 cm hohen Rand bilden. Den Backofen auf 200° vorheizen.

Die Sahne mit dem übrigen Zucker und dem Vanillezucker mischen. Die Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen. Die Eigelbe unter die Sahne rühren und die Eiweiße steif schlagen. Speisestärke, Grieß und den restlichen Quark unter die Eigelbmasse mengen. Dann den Eischnee unterziehen.

Ein Drittel der Quarkmasse in die Springform füllen. Dosenpfirsiche abtropfen lassen und die Pfirsichhälften draufgeben. Nun nur noch die restliche Quarkmasse draufgeben (Pfirsiche bedecken) und den Kuchen auf der unteren Schiene 1 Stunde backen und danach im abgeschalteten Backofen 10 Minuten stehen lassen. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, mit Puderzucker besieben.

Guten Appetit!