

Käsekuchen mit Kirschfüllung bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Mehl, 0,5 Päckchen Backpulver, 125 gr Butter, 100 gr Zucker, 1 Ei, 1 großes Glas Sauerkirschen, 25 gr Stärke, 750 gr Magerquark, 200 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Teelöffel abger. Zitronenschale, 2 Esslöffel Zitronensaft, 6 Eier, 75 gr flüssige Butter, 1 Esslöffel Mehl.

Die Vorbereitungen:

Aus den ersten fünf Zutaten einen Teig kneten, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen.

Die Zubereitung:

3 EL Kirschsafft mit Stärke verrühren, den Rest aufkochen, Stärke unterziehen. Unter Rühren ca. 1 Minute kochen, dann Kirschen unterziehen und abkühlen lassen.

Teig ausrollen, eine gefettete Springform damit auskleiden und einen Rand hochziehen.

Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen.

Quark, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und -saft, Eier (1 Eigelb zum Bestreichen zurück behalten), Butter und Mehl verrühren.

Kirschkompott in die Springform füllen, Quarkmasse darauf geben. 60 Minuten backen.

Das Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren und den Kuchen damit bestreichen. Weitere 10-15 Minuten backen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.