Kirsch-Quark-Kuchen

Klassischer Käsekuchen mit Sauerkirschen. Rezept für eine 26cm Springform ergibt etwa 12 Tortenstücke.

Zutaten:

300g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
4 Eier
300g Zucker
1 Prise Salz
125g Butter oder Margarine
1 Glas (680ml) Sauerkirschen ohne Stein
750g Magerquark
125ml Milch
2 Päckchen Puddingpulver Vanille-Geschmack
Schale und Saft einer unbehandelten Zitrone

Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Mehl, Backpulver, ein Ei, 100g Zucker, Salz und kalte Butterflöckchen mit den Knethaken eines Mixers zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Kirschen abtropfen lassen. Die übrigen Eier trennen. Eigelb, Quark, Milch, den Rest Zucker (200g), Puddingpulver, Zitronenschale und Zitronensaft verrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse unterheben.

Springform einfetten. 2 Drittel des Teigs zu einer Teigplatte ausrollen und den Boden der Springform belegen. Den Rest des Teiges zu einer Rolle formen und als äußeren Ring in die Springform legen und als Rand hochdrücken.

Abgetropfte Kirschen einfüllen und gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Quarkcreme einfüllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 150 Grad, Gas bei Stufe 2) für ca. 90 Minuten backen. Fertigen Kirsch-Quark-Kuchen aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestreuen.