



Käse-Kirschtorte

Käsekuchen mit Kirschen. Die gebackene Quarkschicht ist hier mit Milchreis und Kirschen etwas abgewandelt.

Zutaten:

Für den Teig:

200g Mehl

4 Eier

100g Butter oder Margarine

50g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillinzucker

Für den Belag:

500g Magerquark

1 Eßlöffel Zitronensaft

2 Eßlöffel Milch

100g Zucker

1 gehäufter Eßlöffel Speisestärke

3 Becher Milchreis Natur oder etwa 450g mit viel Milch gekochter Milchreis

1 Prise Salz

1 Eßlöffel Zitronensaft

2 Eßlöffel Zwibackbrösel oder Semmelbrösel

1 Glas Kirschen

außerdem:

Butter oder Margarine zum Einfetten der Backform

Zubereitung

Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in der Mitte eine Mulde eindrücken. 1 Ei trennen und die Eigelb in die Mulde gleiten lassen. Das Fett in Flöckchen teilen und zusammen mit dem Zucker, Salz und Vanillezucker zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Den Quark mit Zitronensaft, Milch, Zucker und 3 Eigelb gut verrühren und die Speisestärke zugeben. Den Milchreis locker unterziehen. Das komplette Eiweiß mit Salz und Zitronensaft steif schlagen und mit einem Rührlöffel unter die Quarkmasse heben.

2 Drittel des gut gekühlten Teigs auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen. Eine 26cm-Springform einfetten und den Teig darin auslegen. Den Boden mehrmals mit der Gabel einstechen, damit er beim Backen nicht angehoben wird.

Den restlichen zu einer Rolle formen und am Rand der Backform entlang andrücken. Den Boden mit den Zwibackbröseln bestreuen. Kirschen in einem Sieb abtropfen und auf dem Teig verteilen. Die Quarkmasse



darauf geben und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad etwa 10 Minuten anbacken und dann bei 180 Grad in weiteren 55 Minuten fertig backen.