

## Khuzb Scha'ir (Gerstenfladen)

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen  
Kirsche  
Mandel  
Quark  
Frankreich

### \* BISKUITBODEN

200 g Mandeln; blanchiert  
75 g Puderzucker  
1 pn ;Salz  
3 Eiweiß  
15 g Speisestärke  
Butter; zum Einfetten

### \* BELAG

40 g Butter  
50 g Zucker (I)  
750 g Kirschen; entsteint  
2 tb Kirschwasser  
75 g Zucker (II)  
150 g Quark  
8 g Gelatine; in Pulverform  
50 g Zucker (III)  
100 g Creme fraiche  
1/3 ts Zitronenschale; feingerieben

### \* QUELLE

-Brigitte Tilleray  
-Kulinarische Genüsse  
-aus dem französischen  
-Kuechengarten  
-erfasst von Petra Holzapfel

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Für den Boden die Mandeln mittelfein mahlen. Mit dem Puderzucker vermischen. Salz zu dem Eiweiß geben und sehr steif schlagen. Erst die Mandel-Zucker-Mischung und anschließend das Stärkemehl vorsichtig unterheben. Mindestens 30 Minuten kühl stellen und fest werden lassen. Den Boden einer Springform mit eingefettetem Pergamentpapier auslegen. Die Mandelmischung daraufgeben und die Oberfläche glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen 20 Minuten goldgelb und knusprig backen. Abkühlen und in zwischen den Belag vorbereiten. Butter mit Zucker (I) in einer Pfanne zerlassen. Kirschen dazugeben und bei starker Hitze 5 Minuten unter ständigem Umrühren dünsten. Kirschwasser dazugeben, Hitze zurücknehmen und weitere 10 Minuten kochen. Dabei immer wieder umrühren. Die Früchte mit einem Schaumlöffel herausheben und beiseite stellen. Zucker (II) über die

Flüssigkeit in der Pfanne streuen und einkochen, bis sie karamelisiert ist. Pfanne vom Herd nehmen. Die Kirschen in der Karamelmasse wenden und in der Pfanne auskühlen lassen, ab und zu durchschütteln. Inzwischen 1 Ei Quark erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Mit einem Schneebesen die Gelatine in den restlichen Quark einrühren, dann den übrigen Zucker und die Zitronenschale unterrühren. Sahne steif schlagen und unter den Quark heben. Die cremige Mischung über den Biskuitboden geben. In der Springform 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren den Ring der Form entfernen und den Boden auf eine Platte heben. Die karamelisierten Kirschen dicht nebeneinander auf den Kuchen legen.