

Sandscheiben #5466

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Fruechte
Quark
Kirschen

1 kg Sauerkirschen
250 g Zucker
--oder 2 Gl. Sauerkirschen
--dann nur 200 g Zucker
2 Vanilleschoten
250 g Butter, weich
Salz
4 Eier M
2 Eigelb M
500 g Magerquark
375 g Mehl
1/2 pk Backpulver
Fett für die Form

* QUELLE

-essen & trinken 7/88

-erfasst von Petra Holzapfel

Kirschen waschen, abtropfen lassen, entstielen und entsteinen, mit 20 g Zucker bestreuen und beiseite stellen. Bei Verwendung von Kirschen aus dem Glas Kirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herauskratzen. Restlichen Zucker, Butter, Salz und Vanillemark schaumig rühren. Eier, Eigelb und Quark zugeben, dabei jeweils gut durchrühren. Mehl und Backpulver unterrühren. Saftpfanne einfetten, Teig hineingeben und glattstreichen. Kirschen mit dem angesammelten Saft auf dem Teig verteilen. Bei Verwendung der Kirschen aus dem Glas nur etwas von dem Saft auf den Teig geben. Backblech auf die 2. Schiene von unten schieben und im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 55 Minuten backen.