

Zitronenkuchen vom Blech

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Kirsche
Quark

* TEIG

450 g Mehl
1 pk Vanillezucker
200 g Zucker
1 pn ;Salz
35 g Kakao
1 pk Backpulver
275 g Butter
2 Eier

* QUARKMASSE

125 g Butter
2 Gläser Kirschen a 720 g
1 1/2 kg Magerquark
300 g Zucker
1 pk Vanillezucker
6 Eier
1 1/2 pk Vanillepuddingpulver (50 g)

* QUELLE

-kochen und genießen 2/96
-erfasst von Petra Holzapfel

Für den Teig Mehl, Vanillezucker, Zucker, Salz, Kakao und Backpulver mischen. Weiches Fett und 2 Eier zufügen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zum glatten Teig verkneten. 30 Minuten kalt stellen. Für die Quarkmasse Butter schmelzen. Kirschen abtropfen lassen. Quark, Zucker, Vanillezucker, Eier, Puddingpulver und Fett verrühren. Eine Fettpfanne fetten. Ca. 3/4 des Teiges in Blechgröße ausrollen und gleichmäßig in die Fettpfanne drücken. Kirschen darauf verteilen. Quarkmasse draufstreichen. Rest Teig in Stücke zupfen, auf der Masse verteilen. Zupfkuchen im vorgeheizten Backofen bei 175°C 50-60 Minuten backen. Auskühlen lassen.