

Kirschkuchen vom Blech mit Quarkcreme



Zubereitungszeit:
ca. 2 Stunden

Backzeit
ca. 1 Stunde

Energie- und Nährstoffgehalt:
Energie (kcal): 124
Energie (kj): 515
Fett (g): 5
Eiweiss (g): 4
Kohlenhydrate (g): 14

Zutaten für 56 Stücke:

1 1/2 kg Kirschen oder 3 Gläser (à 350 g Abtropfgewicht)

Für den Teig:

250 g SANELLA
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
250 g Mehl
2 TL Backpulver
4 EL Kakao

Für die Quarkcreme:

70 g SANELLA
140 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eier
60 g MONDAMIN Feine Speisestärke
1 Päckchen Sahne Puddingpulver
2 Päckchen geriebene Zitronenschale
750 g Magerquark

Zubereitung

1. Kirschen waschen und entsteinen, 56 Stück mit Stiel zur Seite legen. Kirschen aus dem Glas gut abtropfen lassen und auch 56 Stück zur Seite legen.
2. Sanella, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührers cremig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und über die Eiermasse sieben, alles zu einem cremigen Teig verrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes tiefes Backblech streichen.
3. Die Kirschen auf dem Teig verteilen. Sanella mit Zucker und Vanillinzucker mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Die Eier trennen und das Eigelb dazugeben. Speisestärke, Puddingpulver, Zitronenschale und Magerquark unterrühren. Die Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter die Creme heben.
4. Die Quarkcreme auf die Kirschen geben, jedes Kuchenstück mit einer Stielkirsche belegen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Gas: Stufe 2/Umluft: 150 °C) ca. 1 Stunde backen.