

Erdbeer - Quark - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte, Käse

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR DEN TEIG

| | | |
|-----|-------|------------------------------|
| 250 | Gramm | Mehl |
| 125 | Gramm | Butter |
| 100 | Gramm | Zucker |
| 1 | | Eigelb |
| | | Springform (26 cm Y) |
| 500 | Gramm | Getr. Erbsen zum Blindbacken |

FÜR DEN BELAG

| | | |
|-----|-------|-------------------------------------|
| 250 | Gramm | Quark |
| 100 | Gramm | Zucker |
| 1 | Pack. | Vanillepuddingpulver |
| | | Abgeriebene Schale einer Zitrone |
| 4 | | Eier |
| 1 | | Eiweiß |
| 1/4 | Ltr. | Sahne |
| 400 | Gramm | Erdbeeren |
| 1 | Pack. | Roter Tortenguß |

Anleitung:

Das gesiebte Mehl mit der Butter, dem Zucker und dem Eigelb verkneten. Den Teig in Alufolie oder Pergamentpapier gewickelt 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 190° vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Boden und Rand einer gefetteten Springform damit auslegen. Den Kuchenboden mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Pergamentpapier auslegen und Erbsen einfüllen. Den Kuchen auf der zweiten Einschubleiste von unten 10 Min. vorbacken. Erbsen ausschütten. Den Quark mit Zucker, Puddingpulver, Zitronenschale und Eiern verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Den Kuchenboden mit der Quarkmasse füllen und weitere 60 Min. backen. (Sollte der Kuchen zu schnell bräunen, evtl. Form mit Folie abdecken.) Etwas abkühlen lassen. Erdbeeren waschen, abtropfen, halbieren und Torte damit belegen. Den Tortenguß bereiten und Erdbeeren damit überziehen.

Temperatur 190°C

Backzeit 10+60 Min.

Teig - Ruhezeit 2 Std.