

# Käse - Quarktarte mit Amarenakirschen

Kategorien: Kuchen, Saison, Ostern, Käse, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

## *FÜR DEN TEIG*

---

350	Gramm	Mehl
100	Gramm	Puderzucker
200	Gramm	Kalte Butter
		Salz
1		Eigelb (Klasse M)

## *FÜR DEN BELAG*

---

60	Gramm	Mehl
50	Gramm	Butter
4		Eier (Klasse M)
100	Gramm	Amarenakirschen (aus dem Glas)
140	Gramm	Zucker
500	Gramm	Schichtkäse
2	Teel.	Abgeriebene Zitronenschale
3	Essl.	Zitronensaft
		Salz
20	Gramm	Löffelbiskuits gemahlen

### Anleitung:

Für den Mürbteig die kalte Butter, Mehl, Puderzucker, eine Prise Salz, Eigelb und 1 El kaltes Wasser rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten und circa eine Stunde kalt stellen. Den Schichtkäse und die Amarenakirschen gut abtropfen lassen. Die Butter zergehen lassen, die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb mit restlichem Zucker schaumig rühren. Schichtkäse, Zitronensaft, -schale, flüssige Butter und eine Prise Salz unterrühren. Abwechselnd Eischnee und Mehl unter die Masse heben. Den Mürbteig dünn ausrollen und eine Tarteform (Durchmesser 22 cm) damit auslegen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Biskuitbrösel auf dem Mürbteigboden verteilen, die Käsemasse darauf streichen. Im heißen Backofen bei 160 Grad circa 50-60 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Pro Stück: 460 kcal

Zubereitungszeit: 120 Minuten (plus Kühlzeiten)

Mit dieser leichten Tarte genießen Sie nicht nur die Osterfeiertage sondern bringen gleichzeitig den Frühling ins Haus.

Damit der Mürbteig gut gelingt, achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht zu warm sind. Mürbteig mag keine Wärme, sondern nur gut gekühlte Zutaten. Amarenakirschen bestechen durch ihren wunderbaren Geschmack und harmonieren hervorragend mit dem Quark. Guten Appetit!