

Kuchen Backen Rezepte

Kirschkuchen

Gattung: Backen, Dessert, Kuchen, Lowfat, Nachspeise, Nachtisch

320 g Mehl	1 Ei
80 g Speisestärke	1 Msp. Salz
1 geh. TL Backpulver	200 g Lätta (oder andere - Half fettmargarine)
100 g Zucker	

FÜR DEN BELAG

650 ml Milch 0,3 %	3 Eigelb
100 g Speisestärke	1 Essl. Zitronensaft
150 g Zucker	5 Eiweiss
2 Vanilien-Zucker	400 ml Kirschen
750 g Magerquark	

ZUM BESTREICHEN

1 Eigelb	2 Essl. Milch
----------	---------------

Für den Teig Mehl mit der Speisestärke und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Salz, Ei und die Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit der Küchenmaschine mit Knethaken gut durcharbeiten und auf der Arbeitsfläche gut durcharbeiten, für 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech geben und ausrollen. Vorbacken bei 200 ° C etwa 15 Minuten backen, herausnehmen etwas abkühlen lassen. Die abgetropften Kirschen auf dem Boden verteilen. Die Speisestärke mit etwas von der Milch anrühren.

Die restliche Milch mit dem Zucker und Vanilien- Zucker zum Kochen bringen. Angerührte Speisestärke einrühren und kurz aufkochen lassen. Quark, Eigelb, Zitronensaft verrühren, in den heißen Pudding rühren und noch einmal aufkochen. Eiweiß mit einem 1 Esslöffel kaltem Wasser sehr steif schlagen, unter die Quarkcreme ziehen.

Die Quarkcreme gleichmäßig über die Kirschen streichen. Die Oberfläche mit der Eigelbmilch bestreichen. Den Kuchen bei oben beschriebener Temperatur noch etwa 25- 30 Minuten backen.