

Käsekuchen mit Kirschen

Kuchen » Kirsch

Zutaten (24cm / 12 Stk)

- » 150g Mehl
- » 200g Zucker
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Prise Salz
- » 75g Butter/Margarine
- » 500g Magerquark
- » etwas Zitronenschale
- » 3 Ei(er)
- » 50g Schlagsahne
- » 500g Kirschen (sauer)
- » 30g Grieß
- » 1 Pk. Tortenguß (rot)
- » 250ml Kirschsaff
- » Butter/Margarine
- » Semmelmehl

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Rezept-Foto



Zubereitung

Teig zubereiten:

- Mehl, 75g Zucker, 1Pk. Vanillinzucker und Salz mischen
- Butter zugeben
- zu Streuseln verkneten
- Teig gleichmäßig in der Form verteilen

Quarkmasse zubereiten:

- Quark, 100g Zucker, 1Pk. Vanillinzucker, Zitrone, Eier, Sahne und Grieß glatt rühren
- auf dem Streuselboden verteilen
- 60min bei 150°C backen
- Kuchen evtl. mit Alufolie bedecken

Fertigstellung:

- Kirschen abtropfen lassen
- Saft auffangen
- Kirschen auf dem Kuchen verteilen
- Tortenguss mit Kirschsaff anrühren
- über die Kirschen gießen
- kühl stellen

Nährwerte: 290kcal/E10g/F9g/KH42g pro Stück

angelegt am: 12.08.2002

Rezept-Nr: 23

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke