

KÄSEKUCHENSCHNITTEN MIT OBST

Zutaten:

Teig:

300g Mehl
2 TL Backpulver
140g Zucker
140g kalte Butter
2 Eier
Fett für die Fettpfanne



Käsemasse und Belag:

6 Eier
240g Zucker
2 EL Zitronensaft
350ml Rapsöl
1kg Magerquark
750ml Milch
2 Pck Vanillepudding
250g Aprikosen
250g Erdbeeren
250g Himbeeren
2 TL Puderzucker

Minze zum verzieren

Zubereitung:

Ofen auf 200°C vorheizen.

Das Mehl, das Backpulver, den Zucker, die Butter in Stückchen mit dem Knethaken des Handrührgerätes krümelig verkneten. Anschließend schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

Fettpfanne einfetten. Den Teig gleichmäßig darauf ausrollen.

Für die Quarkmasse 4 Eier trennen. 4 Eigelb, 2 Eier, 200g Zucker und Zitronensaft verrühren. Das Öl, den Quark, die Milch und das Puddingpulver nacheinander unterrühren. Die so entstandene Quarkmasse auf den Teig gießen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen.

Kurz vor dem Ende der Backzeit das Eiweiß steif schlagen und dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Weiter schlagen bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Den Eischnee auf den Kuchen streichen und das Ganze weitere 10 Minuten backen. Nach dem Backen auskühlen lassen.

Das Obst klein schneiden, den Kuchen in 24 Stücke teilen und mit dem Obst belegen. Mit Puderzucker bestäuben und mit der Minze verzieren.