

Kleiner Kirsch-Quark-Kuchen

...für eine Springform von 18-20 cm

Das Rezept für diesen kleinen Kirsch-Quark-Kuchen ist ausreichend für eine Springform von 18-20 cm ø. Er ist sehr erfrischend durch die Quark-Sahne Füllung.



Zuerst einen kleinen Biskuitboden [nach dieser Anleitung](#) herstellen

Zutaten für die Füllung (Belag)

- 125 g Magerquark
- 30 g Puderzucker
- 1 Blatt weiße Gelatine
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Glas Schattenmorellen oder Sauerkirschen entsteint
- 1 Päckchen Tortenguss rot

Die Zubereitung

1. Für die Quarkfüllung zuerst ein Blatt weiße Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen
2. 125 g Magerquark in eine Rührschüssel geben und mit 30 g Puderzucker mit dem Handmixer glatt rühren
3. Die Schlagsahne mit dem Vanillzucker zu fester Sahne schlagen
4. Jetzt das Blatt weiße Gelatine tropfnass in einen kleinen Topf geben und und sanft erhitzen, bis die Gelatine schmilzt. **Nicht kochen lassen!**
5. 1 EL vom angerührten Quark in die warme Gelatine geben, rasch vermischen und dann die angedickte Masse in die Quarkmischung geben. Sofort gründlich verrühren.
6. Die fest geschlagene Sahne ebenfalls unter den Quark rühren
7. Den [abgekühlten Biskuitboden](#) wieder mit dem Tortenring fest umschließen und die Quarkmasse auf den Tortenboden streichen.
8. Die Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft auffangen
9. Die Kirschen auf dem Belag verteilen
10. Den Tortenguss mit dem aufgefangenen Kirschsafft nach Anleitung zubereiten und auf den Kirschen verteilen

Den fertigen Kirsch Quark-Kuchen mit dem Tortenring sehr gut auskühlen lassen, damit er schnittfest wird. Dann vorsichtig den Kuchenrand mit einem Messer vom Ring lösen, erst dann den Ring entfernen.

Viel Spaß beim Backen!