



Himbeer-Eierlikör-Schnitten

★★★★

Kuchen & Torten

Schwierigkeitsgrad: Mittel **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Mehl
- 1 Prise(n) Salz
- 3 Ei(er)
- 75 g Zucker
- 500 g Quark
- 200 g Sauerrahm
- 100 ml Milch
- 100 ml Eierlikör
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver oder Sahnepuddingpulver
- 300 g Himbeeren, TK oder frisch

NÄHRWERT

Calories: 4231 kcal
Serving Size: 1

streuen und den Kuchen bei gleicher Temperatur noch etwa 20 min goldbraun fertig backen. Anstelle der Himbeeren schmecken sicher auch Kirschen, Aprikosen oder Heidelbeeren. Anstatt des Backrahmens kann man alternativ auch eine Springform (ca. 26 cm) benutzen. Der Eierlikörgeschmack ist eher dezent, wer es kräftiger haben will, nimmt anstatt der Milch nochmals 100 ml Eierlikör.

ZUBEREITUNG

Ein Blech fetten, mit Backpapier belegen und einen Backrahmen mit der Größe 24 x 24 cm darauf stellen.

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker und Salz dazugeben und vermischen. Die Butter in Flocken darüber geben und mit einem Löffel kurz untermischen. Dann mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe zu feinen Bröseln verarbeiten. 1/3 davon nun abnehmen und auf das Backpapier drücken, sodass ein sehr dünner Boden entsteht. Die übrigen Brösel mit dem Handrührgerät auf niedrigster Stufe weiter „rühren“, sodass Streusel in gewünschter Größe entstehen. Die Streusel kalt stellen.

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Quarkmasse die Eier mit dem Zucker cremig schlagen. Nach und nach Quark, Sauerrahm, Puddingpulver, Eierlikör und Milch untermischen. Die Quarkmasse auf den Boden gießen und die Himbeeren gleichmäßig darauf verteilen. Bei Kirschen diese auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen. Im vorgeheizten Ofen nun zunächst etwa 30 min vorbacken, bis die Oberfläche fest ist. Anschließend die Streusel darüber