



Quarkkuchen vom Blech mit Früchten

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 45 Min. **Kochzeit:** 50 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 35 Min.

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

ZUTATEN

½ Pck. Backpulver
150 g Zucker
100 g Butter
2 Ei(er)
300 g Mehl
150 g Zucker
1 Ei(er)
1 kg Quark
⅛ Liter Milch
2 Pck. Puddingpulver,
Vanillegeschmack
1 Tasse Öl
1 ½ kg Früchte, nach Saison (Äpfel,
Pfirsiche, Kirschen, Mandarinen)
2 Pck. Tortenguss, klar

NÄHRWERT

Calories: 7288 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen. Backblech mit Öl bepinseln, den Mürbeteig darauf auswellen.

Aus Zucker, einem Ei, Quark, Puddingpulver, Öl und Milch eine Quarkmasse herstellen. Die Masse auf dem Boden verteilen. Die geputzten und gegebenenfalls in Stücke geschnittenen Früchte dekorativ auf die Quarkmasse legen und bei 175 Grad ca. 50 Minuten backen.

Nach dem Erkalten des Kuchens 2 Päckchen Tortenguss anrühren, (dazu bewahre ich gerne den Saft von weißen Früchten auf Pfirsich, Mandarinen usw., falls ich Dosenfrüchte verwende) und über den Kuchen streichen.