

Früchte-Quark-Schnitten

Ich habe für diesen Kuchen einen Backrahmen auf die Größe 35cmx25cm eingestellt. Ihr könnt an Früchten nehmen was Ihr mögt. Ich schreibe Euch zwei Varianten auf, wie Ihr diese Quarkschnitten bzw. die Früchte zubereiten könnt.

Zutaten für den Boden:

300g Mehl
125g Butter
125g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
1 P. abgeriebene Zitronenschale
50ml Milch
2 TL Backpulver



Fruchtfüllung:

1 kg Früchte Eurer Wahl
200ml Wasser oder Apfelsaft
Ggf. Zucker zugeben, falls die Früchte nicht sehr süß sind

Zum Andicken:

2 P. Vanillepuddingpulver

ODER:

2 P. gemahlene Gelatine (oder 12 Blatt)

Quarkcreme:

500g Magerquark
100g Zucker
400g Sahne
4 P. Sahnesteif

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier einzeln dazugeben und unterrühren. Jedes Ei ca. 30 Sekunden. Dann die abgeriebene Zitronenschale unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Masse rühren.

Sobald Ihr den Teig fertig habt, gebt Ihr ihn in den vorbereiteten Backrahmen. Legt dazu ein Backblech mit Backpapier aus und stellt Euren Rahmen auf die o.g. Größe ein. Nun wird der Teig im vorgeheizten Backofen bei 180° Ober- und Unterhitze für ca. 15-20 Minuten gebacken. Macht aber unbedingt die Stäbchenprobe.

Für die **Fruchtfüllung** schneidet Ihr Euer Obst in Stücke und gebt dieses zusammen mit dem Wasser/Apfelsaft in einen Topf. Dann kocht Ihr das ganze ca. für 10 Minuten. Solltet Ihr die Früchte mit Gelatine andicken, bereitet bitte vorab Eure Gelatine nach Packungsanleitung vor. Gebt dann die gequollene Gelatine (bei Päckchen), oder die ausgedrückten Blätter zu Euren Früchten und rührt sie unter bis sie vollständig aufgelöst ist.

Solltet Ihr Euch für die Variante mit dem Vanillepuddingpulver entscheiden, rührt einfach die 2 Päckchen Puddingpulver mit ca. 50ml Apfelsaft oder Wasser glatt und rührt das Ganze unter Eure Fruchtemasse.

Nun gebt Ihr Eure Fruchtfüllungsvariante auf den erkalteten Boden. Lasst alles gut auskühlen, bevor Ihr die Quarkcreme darauf gebt.

Für die Creme rührt Ihr die Sahne mit 2 P. Sahnesteif steif und stellt sie kühl. Danach wird der Quark mit dem Zucker glatt gerührt und ebenfalls die restlichen 2 P. Sahnesteif untergerührt. Nun hebt die Sahne unter die Quarkmasse und gebt alles auf die erkalteten Früchten. Die Deko könnt Ihr nach Wahl gestalten.

Lasst den Kuchen am besten über Nacht im Kühlschrank durch kühlen, so schmeckt er wirklich am Besten.

Gutes Gelingen!!