

Schnelle Kirsch-Quarktorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Mehl, 180 gr Butter, 250 gr Zucker, 5 Eier, 2 Teelöffel Backpulver, 1 großes Glas Kirschen, 2 Päckchen Vanillezucker, 1 Packung Zitronenzucker, 500 gr Quark, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver.

Die Vorbereitungen:

Die Sauerkirschen abschütten. 28cm Springform einfetten. Tipp: Zitronenzucker bei Netto erhältlich.

Die Zubereitung:

Den Streuselteig herstellen: 2 Eier mit 150gr Zucker, 180 gr Butter, 500gr Mehl und 2 Teelöffel Backpulver. 2/3 des Teiges mit Rand in die Form drücken. Die abgetropften Sauerkirschen auf den Teigboden verteilen.

Die Füllung herstellen: 100gr Zucker, 3 Eier, 2 Pck. Vanillezucker, 1 Pck. Zitronenzucker, 1 Pck Vanillepuddingpulver und 500gr Quark verrühren.

Die Quarkmasse auf die Kirsche streichen. Den restlichen Streuselteig auf die Quarkmasse Krümmeln.

Backzeit: 45 min bei 200°C.