

# Kochen

## Kirschen-Blechkuchen

Hier ist Vorsicht geboten: Denn dieser fluffige Blechkuchen mit Kirschen und Vanille macht einfach süchtig!

### EIGENSCHAFTEN

 VEGETARISCH


### ZEITAUFWAND

KOCH-/BACKZEIT 45 MIN

VORBEREITUNGSZEIT 35 MIN



## ZUTATEN

 ERGIBT etwa 24 Stück

### BELAG:

15 g Weizenstärke z.B. Epifin

50 g Zucker

3 dl Milch

1 Teelöffel Vanillepaste oder 0.5 Teelöffel Vanillepulver

200 g Rahmquark

1 kg Kirschen

### TEIG:

1 unbehandelte Zitrone

250 g weiche Butter

150 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

1 Becher saurer Halbrahm (180 g)

350 g weisses Dinkelmehl

1 Päckchen Backpulver

## NÄHRWERT

### Pro Portion

5 g Eiweiss

13 g Fett

26 g Kohlenhydrate

245 g kKalorien

## ZUBEREITUNG

- 1 In einer Pfanne die Stärke mit dem Zucker, der Milch sowie der Vanille verrühren. Alles unter ständigem Rühren aufkochen. Dann die Pfanne vom Herd ziehen und den Quark unterrühren. Die Creme in eine Schüssel umfüllen und die Oberfläche mit Klarsichtfolie belegen, damit sich keine Haut bilden kann. Im Kühlschrank erkalten lassen.
- 2 Die Kirschen entsteinen.
- 3 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Boden eines Blechs von 30 x 40 cm mit Backpapier auslegen und den Rand mit etwas Butter einfetten.
- 4 Für den Teig die gelbe Schale der Zitrone fein in eine grosse Schüssel reiben. Die weiche Butter, den Zucker und das Salz beifügen und alles mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine 6 Minuten aufschlagen. Dann ein Ei nach dem anderen unterschlagen. Zuletzt den sauren Halbrahm untermischen.
- 5 Das Mehl mit dem Backpulver mischen, auf die Ei-Butter-Masse sieben und mit einem Gummispachtel unterheben. Den Teig auf dem vorbereiteten Blech ausstreichen.
- 6 Die Quarkcreme glatt rühren. Dann in Klecksen auf dem Teig verteilen. Die Kirschen darüber verteilen.
- 7 Den Kirschen-Blechkuchen im 180 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille etwa 45 Minuten backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.