

KÄSE PFIRSICHKUCHEN

Zwergpfirsich Bonanza



ZUTATEN

125 g Mehl
100 g gemahlene Haselnüsse
1 Packung Vanillezucker
150 g Butter
275 g Zucker
1 Prise Salz
500g Pfirsiche
1 Zitrone
750 g Quark, Magerstufe
4 Eier
2 Eigelb
200 ml Sahne
80 g Speisestärke
Etwas Paniermehl

ZUBEREITUNG

Mehl, Vanillezucker, Nüsse, Butter, 75 g Zucker und Salz miteinander verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springform mit dem Teig auskleiden. Für den Belag die Zitrone waschen, die Schale abreiben und anschließend auspressen. Den Quark mit Eiern, Eigelben, Zitronensaft, Zitronenschale und Sahne verrühren. 200 g Zucker und die Speisestärke mischen und zufügen. Die Quarkmasse in die Springform geben. Die Pfirsiche waschen und achteln und auf der Quarkmasse verteilen und leicht eindrücken. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170°C 60-70 Minuten backen. Danach aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.