Käsekuchen mit Pfirsichen

Kuchen » Pfirsich & Co

Zutaten (16 Stücke)

- » 230g Butter/Margarine
- » 50g Puderzucker
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 50g Marzipan-Rohmasse
- » 1 Prise Salz
- » 1 TL Zitronensaft
- » 200g Mehl
- » 5 TL Backpulver
- » 5 Ei(er)
- » 290g Zucker
- » 1kg Magerquark
- » 45g Stärke
- » 200ml Milch
- » 1 Zitrone(n)
- » 100g Pfirsich(e)
- » 70g Mandelblättchen

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Für den Knetteig 100g Butter mit Puderzucker, 1Pk. Vanillinzucker, Marzipan, Salz, 1TL Zitronensaft, 150g Mehl und 1TL Backpulver verkneten. Ca. 30min kalt stellen.

2. Den Ofen auf 165°C vorheizen. Für den Biskuit 1 Ei mit 1EL heißem Wasser, 50g Zucker, 1Pk. Vanillinzucker dickschaumig rühren. 50g Mehl und 1TL Backpulver darüber sieben, unterheben. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26cm) füllen, ca. 15min backen. Aus der Form nehmen, abkühlen lassen.

3. Hälfte des Knetteigs auf dem Boden einer Springform (Durchmesser 26cm) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Springformrand darumschließen und Boden ca. 5min vorbacken. Übrige Teighälfte zur Rolle formen, als Rand auf den gebackenen Boden legen, bis zur Formkante hochdrücken. Biskuit auflegen.

4. Quark mit 180g Zucker, Speisestärke, Backpulver, 3 Eiern, Milch, Zitronensaft, -schale, 80g Butter verrühren. Pfirsichwürfel locker unterziehen. 50g Butter, 60g Zucker, 1 Ei verrühren, Mandeln unterheben.

5. Quarkmasse auf den Biskuit streichen. Die Mandelmasse gleichmäßig auf der Quarkmasse verteilen. Kuchen im Ofen bei 160°C ca. 70min backen. Herausnehmen. Pfirsichhälften in schmale Spalten schneiden und auf den Kuchen legen. Kuchen aus der Form lösen.

Nährwerte: 390kcal/E14g/F18g/KH43g pro Stück

angelegt am: 21.12.2004 Rezept-Nr: 1384

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke