

KIRSCHKUCHEN MIT QUARK-ÖL-TEIG / SALLYS BASICS



Einfacher Kirschkuchen aus schnellem Quark-Öl-Teig. Der Kuchen ist innerhalb von nur wenigen Minuten im Ofen.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 28 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG

Verrühre Magerquark, Öl, Ei, Vanilleextrakt, Milch und Salz. Mische den Zucker, das Mehl und das Backpulver und verknete es dann kurz mit dem Teig, bis alle Zutaten verbunden sind. Knete nicht zu lange, damit der Teig locker bleibt.

Entkerne die Kirschen und vermische sie mit dem Abrieb der Zitronenschale.

Rolle den Teig zu einem großen Rechteck mit ca. 50×60 cm aus, das geht am besten auf etwas Mehl. Vermische die Kirschen mit dem Zucker. Schneide nun ca. 6 cm breite Teigstreifen zurecht und lege die Kirschen nebeneinander auf die Teigstreifen. Drücke den Teig mit den Händen zusammen und setze die Rollen auf ein mit Backpapier oder Backfolie belegtes Blech und rolle sie dabei zu einer Schnecke. Am Ende soll eine große Schnecke entstehen. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für ca. 25 Min.

Lasse den Kuchen nach dem Backen leicht abkühlen, bestreue ihn dann mit süßem Schnee und serviere ihn mit Schlagsahne.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

TEIG:

- 150 g** Quark (Magerstufe)
- 50 ml** Öl (Sonnenblumenöl)
- 1** Ei
- Vanilleextrakt
- 50 ml** Milch
- 1 Pr.** Salz
- 75 g** Zucker
- 300 g** Mehl
- 1** Backpulver

FÜLLUNG:

- 500 g** Kirschen (TK oder frisch)
- 3 EL** Zucker
- 1** Zitrone (unbehandelt, Abrieb)
- süßer Schnee