

Erdbeer-Quark-Kuchen

Zutaten | 1 Blech, ca. 12 Stück

5	Eier
150 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
	Salz
2 Pck.	Puddingpulver mit Vanillegeschmack
125 g	Mehl
2 TL	Backpulver
4 EL	rote Marmelade
1,5 Kg	Erdbeeren
9 Blatt	Gelatine
750 g	Quark
200 g	Zucker
1 EL	Zitronensaft
2 Pck.	Vanillezucker
500 ml	Sahne

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Eier trennen, Eigelb zur Seite stellen und das Eiweiß schlagen. Zucker und Vanillezucker dazugeben und weiterschlagen bis der Eischnee fest ist.
- Eigelb mit Salz verquirlen und den Eischnee darunter heben.
- Mehl, Puddingpulver und Backpulver vermischen und unter die Eimasse rühren.
- Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 10 Minuten backen. Abkühlen lassen, den Boden auf eine Platte stürzen und das Backpapier abziehen. Kuchenboden mit Marmelade bestreichen.
- Erdbeeren putzen, waschen, je nach Größe eventuell halbieren und auf der Marmelade verteilen.
- Quark, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft mit dem Handrührgerät verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.
- Blattgelatine in kaltem Wasser kurz einweichen lassen, ausdrücken, in etwas warmen Wasser auflösen und unter die Quarkmasse ziehen.
- Die Quarkmasse auf den Erdbeeren verteilen, glatt streichen und kalt stellen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 305 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
144 kcal	5,3 g	18,9 g	4,9 g	43 mg