Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Quark-Blechkuchen mit Kirschen und Streuseln

Saftige Kirschen unter duftenden Streuseln

Die vollreifen Kirschen an den Bäumen wollen geerdet und genossen werden. Wer davon genug im Körbchen gesammelt oder eingekauft hat, kann die herrlichsten Rezepte zubereiten. Ein besonderes Rezept ist unser Kirschkuchen vom Blech. Der ist ruckzuck zubereitet und reicht für viele Gäste. Deswegen hier die Rezeptur für **Quark-Blechkuchen mit Kirschen und Streuseln:**

Zutaten

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 150 g Butter
- 130 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier (Größe M)
- 1 TL Backpulver

Für die Streusel:

- 210 g Mehl
- 150 g Zucker
- 130 g Butter
- Abrieb einer Bio-Zitrone

Für die Füllung

- 750 g Quark
- 250 g Frischkäse
- 150 g Zucker
- 125 ml Milch
- 2 Packungen Vanille-Puddingpulver
- 50 g Butter, flüssig
- 1 Ei
- 1 TL Zimt
- Extra: 600 g Kirschen, entsteint (frisch oder tiefgefroren)

Zubereitung

Die Zutaten für den Mürbeteig miteinander verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Dann abdecken und 30 Minuten kühlen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Mürbeteig mit dem Nudelholz und etwas Mehl dünn ausrollen und auf das Backblech legen.

Für die Füllung den Quark mit Zucker, Ei, Frischkäse, Puddingpulver, flüssiger Butter, Zimt und Milch zu einer Creme verrühren. Die Creme auf den Boden verteilen. Darauf die Kirschen legen.

Für die Streusel das Mehl, die Butter, den Zucker und den Zitronenabrieb gut vermengen. Dann über den Belag verteilen (bröseln).

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Heißluft 160°C) 45 Minuten backen.

Auskühlen lassen und genießen.

Tipp: Dazu schmeckt ein Klecks Schlagsahne. Und wer möchte, kann die Kirschen vorher zusätzlich mit 4 cl Schwarzwälder Kirschwasser verfeinern.