

Quarkcake mit Bing Cherries

Zutaten

Für 1 Cake (10 Tranchen)

75 g	Fine Food Bing Cherries (Kirschen entsteint, getrocknet)
2 EL	Kirsch
100 g	Butter, weich
175 g	Zucker
2 TL	Vanillezucker
3	Eigelbe
250 g	Halbfettquark
2 EL	Milch
225 g	Bio-Weissmehl
1	Päckli Backpulver
3	Eiweisse
1 Prise	Salz
wenig	Puderzucker



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 50 Min.

Energiewert/Stück

ca. 1271 kJ/304 kcal

Mein Einkauf

- 75 g Fine Food Bing Cherries (getrocknete Kirschen ohne Stein)
- 2 EL Kirsch
- Butter
- 3 Eier
- 250 g Halbfettquark

Im Vorrat

- Zucker
- Vanillezucker
- Milch
- Mehl
- 1 Päckli Backpulver
- Salz
- wenig Puderzucker



1 Bing Cherries grob hacken, mit dem Kirsch mischen, kurz ziehen lassen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Eigelbe begeben, rühren, bis die Masse heller ist. Quark und Milch darunterühren.



2 Bing Cherries mit dem Kirsch darunterühren. Mehl und Backpulver mischen. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, lagenweise mit dem Mehl auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.



3 Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Cakeform (ca. 25 cm) füllen.

Backen: ca. 50 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auskühlen, in Scheiben schneiden und mit wenig Puderzucker bestäuben.

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte

Coop September-Rezept 2013, Dessert A