

Erdbeer-Quark-Blechkuchen

Zutaten für 1/2 Blech

Für den Teig:

4 Eier

Saft einer halben Zitrone

300g Mehl

200g Zucker

2 TL Backpulver

100ml Mineralwasser

Für die Creme:

250g Erdbeeren

250g Quark

1 Päckchen Vanillinzucker

100g Sahne

1 Handvoll gehackte Pistazien



- 1) Heitzt den Backofen auf 180 Grad vor. Schlagen die Eier nacheinander in einer Schüssel auf. Dann den Saft einer halben Zitrone hinzugeben. Mehl, Zucker und Backpulver vermischen und ebenfalls unterrühren. Rührt 100ml Mineralwasser unter den Teig.
- 2) Fettet ein Backblech und verteilt den Teig darauf gleichmäßig. Auf der mittleren Schiene im Backofen etwa 20-25 Minuten backen.
- 3) Wascht die Erdbeeren und schneidet sie klein. Eine Handvoll Erdbeeren beiseite nehmen und pürieren.
- 4) Für die Quarkmasse rührt ihr den Vanillinzucker unter den Quark. Schlagen die Sahne steif und hebt sie unter die Quarkmasse. Anschließend die pürierten Erdbeeren unterheben.
- 5) Verteilt nun die Quarkmasse gleichmäßig auf dem ausgekühlten Kuchenboden. Die Erdbeeren auf dem Kuchen verteilen und mit einer Handvoll gehackter Pistazien dekorieren.