



Quarkkuchen mit Pfirsich- Maracuja

⌚ 20 Minuten

⚙️ einfach

Zutaten

Teig

150 g Butter
75 g Zucker
250 g Weizenmehl

Füllung

2 Gläser FruchtGarten Pfirsich-Maracuja
1 Dose Pfirsichhälften
4 Eier
200 g Zucker
500 g Magerquark
100 g Stärke
1 EL Zitronensaft
50 g gehobelte Mandelblätter

Zubereitung

Geschmolzene Butter mit Zucker und Mehl verkneten (Handrührgerät mit Knethaken) und in eine gefettete Springform geben, dabei den Teig am Rand leicht hochziehen.

Anderthalb Gläser FruchtGarten Pfirsich-Maracuja auf den Teigboden streichen, darauf die Hälfte der in Spalten geschnittenen Pfirsichhälften geben.

Eier und Zucker schaumig schlagen, den Quark dazugeben und cremig verrühren, Zitronensaft und Stärke unterrühren.

Die Quarkmasse auf den Teigboden geben, die restlichen Pfirsichspalten darauf verteilen und auf oberster Schiene bei Umluft 175 Grad ca. 70 Min. backen. Den Kuchen mit dem restlichen FruchtGartenbestreichen und/oder mit gehobelten Mandelblättchen bestreuen.