

Schneller Erdbeerkuchen mit Quark

Zutaten

Für ca. 8 Stücke

1 Backblech von 26-28 cm Ø

Butter und Paniermehl für das Blech

1 rund ausgewallter Butterblätter- oder Butterkuchenteig

Belag:

400 g Magerquark

1,5 dl Halbrahm

2 Eier

75 g Zucker

½ Orange, abgeriebene Schale und 2 EL Saft

2 EL Zitronensaft

2 EL Maisstärke

ca. 750 g Erdbeeren, Stielansatz weggeschnitten

250-300 g Erdbeergelee, erwärmt

Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

1. Teig im vorbereiteten Blech auslegen, mit einer Gabel einstechen, kühl stellen.
2. Belag: Alle Zutaten bis und mit Zitronensaft verrühren. Maisstärke dazusieben, darunterühren. Auf den Teig giessen.
3. Auf der untersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Erdbeeren darauf verteilen, mit Erdbeergelee bestreichen. Mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 408 kcal, 11g Eiweiss, 17g Fett, 51g Kohlenhydrate.