

# Käse-Kirschkuchen



## Für den Mürbeteigboden:

Zuerst Mehl, Backkakao, Puderzucker und Salz in einer Schüssel mischen. Dann Ei und kalte Butter in Stückchen dazugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Mürbeteig als runde Platte in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

## Kirschfüllung zubereiten:

Dafür die Kirschen abgießen und den Saft auffangen. Etwas Kirschsafte mit Speisestärke und Zucker klümpchenfrei verrühren.

Anschließend den übrigen Kirschsafte in einem Topf zum Kochen bringen und dann kurz vom Herd nehmen. Die angerührte Stärkemischung einrühren und nochmals unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist.

Zum Schluss die Kirschen unterrühren und dann die Kirschfüllung abkühlen lassen.

## Mürbeteigboden & Kirschfüllung schichten:

Zuerst eine Springform gut einfetten und mit etwas Backkakao bestäuben. Danach auf der bemehlten Arbeitsfläche den Mürbeteig etwas größer als die Springform ausrollen.

Als Nächstes den Teig in die Springform legen und einen Rand nach oben formen.

Weiter geht es mit der Kirschfüllung, diese nun gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen.

## Käsekuchenmasse herstellen:

Zunächst die Butter in einem Topf schmelzen, leicht braun werden lassen und dann zum Abkühlen vom Herd nehmen.

Anschließend die Eier und Zucker schaumig schlagen und dann die braune Butter Puddingpulver in der Milch auflösen und danach ebenfalls unterrühren.

Zuletzt beide Quarksorten vorsichtig unterheben und alles zu einer glatten Masse verrühren.

## Käse-Kirschkuchen fertigstellen & backen:

Zu guter Letzt die Käsekuchen-Masse auf der Kirschscheit verteilen und dann den Käse-Kirschkuchen auf mittlerer Scheit ca. 60 Minuten backen.

## Zutaten:

1 Springform (Ø 26 cm)

### Für den Boden:

220 g Mehl

30 g Backkakao

90 g Puderzucker

Prise Salz

1 Ei

130 g Butter, kalt

### Für die Kirschfüllung:

680 g Sauerkirschen aus dem

Glas inkl. Kirschsafte

30 g Speisestärke

20 g Zucker

### Für die Käsekuchenmasse:

50 g Butter

3 Eier

200 g brauner Zucker

2 Päckchen Puddingpulver,  
Vanille

120 ml Milch

500 g Magerquark

500 g Quark (20 % Fett i. Tr.)