

Kirschenquarkschnitte mit Kirschensauce

ERGIBT CA. 12 STÜCK

FÜR 1 SPRINGFORM À 27,5 × 18 CM

350 g Kirschen
6 EL Zucker
0,5 dl Traubensaft
230 g Hafercookies oder Petits-Beurre
120 g Butter, weich
500 g Magerquark
3 EL Zitronensaft
1 TL Vanillezucker
5 Blatt Gelatine
2,5 dl Vollrahm
1 TL Maisstärke

1. Kirschen entsteinen, dabei den Saft auffangen. Kirschen mit $\frac{1}{2}$ des Zuckers, dem aufgefangenen Kirschensaft und dem Traubensaft mischen.

2. Backofen auf 225 °C vorheizen. Guetsli im Cutter mahlen und mit der Butter mischen. Auf dem Boden der Springform verteilen. Gut andrücken. Boden in der Ofenmitte 6-8 Minuten blindbacken, in der Form auskühlen lassen.

3. Quark, Zitronensaft, Vanillezucker und restlichen Zucker glatt rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, tropfnass in einer kleinen Pfanne erwärmen, bis sie sich auflöst. Etwas Quarkmasse zur Gelatine rühren, diese mit der restlichen Quarkmasse gut vermischen. Rahm steif schlagen und unterheben. Kirschen ohne Saft auf dem Kuchenboden verteilen. Quarkmasse daraufgeben. Form auf den Tisch klopfen, damit die Luft entweicht. Im Kühlschrank 3-4 Stunden fest werden lassen.

4. 1 dl Kirschen-Trauben-Saft abmessen. In einem Pfännchen mit Maisstärke verrühren und unter Rühren 2-3 Minuten kochen lassen, bis die Sauce bindet. Auskühlen lassen.

5. Zum Servieren Quarkmasse mit einem Messerchen vom Rand lösen. In Schnitten schneiden und vorsichtig herausheben. Mit Kirschensauce übergießen.

ZUBEREITUNG ca. 40 Minuten

+ ca. 3-4 Stunden fest werden lassen

Pro Stück ca. 8 g Eiweiss, 21 g Fett,

26 g Kohlenhydrate, 1400 kJ/330 kcal



Gâteau au bouquet mit Cassis

REZEPT SEITE 48

