



Kirschquark-Blitzkuchen

Zutaten für 4 Personen

1 Obstkuchenboden oder Tortenboden,
für eckigen Kuchen gehen auch Löffelbiskuits
300 g Kirschen, entsteint

für die Füllung:

250 g Quark
125 g Mohnbackmischung
3 EL Weizenstärke
1 EL Hartweizengrieß
4 Eier (Größe M)
Abrieb einer unbehandelten Zitrone und Orange (oder Granulat anstelle der Früchte)
1/2 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung (ohne Backzeit circa 25 Minuten)

Quark, Mohnbackmischung und Eier gut verrühren. Das Backpulver mit Weizenstärke versieben. Grieß und Zitronen- und Orangenabrieb hinzugeben und alles gut verrühren. Den Boden in eine Spring- oder Ringform geben, die Masse einfüllen und die Kirschen darauf verteilen. Das Ganze dezent eindrücken und bei 170 Grad circa 35 bis 40 Minuten (nicht zu viel Unterhitze) backen. Warm oder kalt servieren.