

Quarkkuchen vom Blech mit Yogurette

🕒 60 Minuten

🕒 20-25 Minuten

🍴 1 Stück

Zutaten

Für den Boden:

250 g Mehl
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Backpulver
100 g Butter, weich
2 Eier
80 ml Milch (1,5 %)

Für die Erdbeer-Quark-Creme:

500 g Magerquark
150 g TK-Erdbeeren, leicht aufgetaut und püriert
80 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen (40 g) Vanillepuddingpulver
3-4 Riegel Yogurette, in kleine Stückchen gehackt

Zum Dekorieren:

Frische Erdbeeren, in Scheiben geschnitten
1-2 Riegel Yogurette, geraspelt oder in dünne Scheiben geschnitten



Utensilien

Handrührgerät, Pürierstab, Schüsseln,
Messer, Schneidebrett

Zubereitung

Boden vorbereiten:

- Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren.
- Das Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Eiermasse rühren.
- Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und bei 180°C (Ober-/Unterhitze) ca. 20-25 Minuten backen, bis er goldgelb ist. Den Boden vollständig abkühlen lassen.

Erdbeer-Quark-Creme herstellen:

- Den Quark mit Puderzucker, Vanillezucker und dem Vanillepuddingpulver glattrühren.
- Die pürierten Erdbeeren und gehackten Stücken Yogurette unter die Quarkmasse heben.

Kuchen zusammenstellen:

- Die Erdbeer-Quark-Creme gleichmäßig auf den abgekühlten Boden streichen. Mit frischen Erdbeerscheiben und einigen Stücken Yogurette dekorieren.