



Quark-Pfirsich-Schnitten

vom großen Ofenzauberer

Zutaten:

• Teig

- 5 Eier
- 200 g Zucker
- 165 ml Wasser
- 165 ml Sonnenblumenöl
- 315 g Mehl 405
- 20 g Backpulver
- 25 g Kakaopulver

• Quarkcreme

- 8 Blatt Gelatine oder
- 40 g Sofortgelatine
- 450 g Sahne
- 750 g Magerquark
- 350 g Naturjoghurt
- 150 g Zucker
- 1 Zitrone - den Saft
- Pfirsichguss
- 225 g Pfirsiche - frisch oder aus der Dose
- 375 ml Pfirsichsaft
- 30 g Vanillepuddingpulver
- 15 g Zucker



Zubereitung:

- Für den Rührteig Eier und Zucker sehr schaumig schlagen bis sie weiß sind. Öl und Wasser einfließen lassen unditerrühren.
- Mehl, Backpulver und Kakao mischen und zugeben
- Kurziterrühren - evtl. mit einem Schaber noch nacharbeiten
- In den großen Ofenzauberer Plus einen Backrahmen stellen und den Stein etwas fetten und mit Grieß ausstreuen
- Teig einfüllen und im **vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 30 Minuten** backen
- Für die Quarkcreme zuerst die Gelatine bei Bedarf einweichen (entfällt bei Sofortgelatine).
- Sahne steif schlagen
- Quark mit Zucker, Joghurt und Zitronensaft gut verrühren
- Gelatine einrühren, dann die steif geschlagene Sahne unterheben.
- Die Quarkcreme auf dem ausgekühlten Kuchenteig verteilen und kalt stellen
- Für den Pfirsichguss die Pfirsiche fein pürieren.
- Aus dem Saft und Zucker einen Pudding laut Packungsanweisung zubereiten, dann die pürierten Pfirsicheiterrühren.
- Den Guss sofort auf der Quarkcreme verteilen und nochmals für einige Stunden kaltstellen.

Kontakt Daten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>