

Backen mit Lisa



Was?

Wann?

Wo?

Mit wem?

Sahne-Kirsch-Kuchen

Wenn Gäste kommen

in der Küche

Mama, Papa, Oma, Opa, ältere Geschwister



Zutaten

Boden:

100 g Mehl

100 g Zucker

2 Eier

½ TL Backpulver

Belag:

1 Glas Schattenmorellen

250 g Quark

200 g Schlagsahne

100 g Zucker

10 g Gelatinepulver

etwas abgeriebene

Zitronenschale

1. Zutaten für den Boden mit Mixer verrühren

2. in Springform geben und bei 170°C ohne Vorheizen 15 Minuten backen, auskühlen lassen, Sahnesteif darüberstreuen

3. Schattenmorellen über einer Schüssel in einem Sieb abtropfen lassen

4. ¼ l von dem Kirschsafft mit 10 g Gelatine verrühren, vorgeschriebene Zeit quellen lassen, erwärmen, abkühlen lassen

5. Quark und Zucker verrühren, abgeriebene Zitronenschale dazu

6. Schlagsahne steifschlagen

7. abgekühlten Kirschsafft unter Quark rühren (Rührlöffel!), Schlagsahne unterheben

8. Kirschen auf dem Boden verteilen, Quark-Sahne-Mischung darüber geben und in den Kühlschrank stellen

Guten Appetit wünscht eure Lisa

