

Kirschkuchen mit Rahmguss (auf dem Backblech)

... alternativ auch mit Aprikosen, Mandarinen etc. möglich

Zutaten

- 280 g Mehl
- 150 g Margarine
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Esslöffel Schmand
- ½ Päckchen Backpulver
- ½ Päckchen Trockenhefe

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen, diesen auf einem Backblech zu einer Fläche von ca. 30 x 30 cm auswellen. Mit Semmelbrösel oder gemahlenden Mandeln bestreuen. Rohes Obst wie z.B. Kirschen, Aprikosen, Mandarinen etc. darauf verteilen.

Guss

- 5 Eier (trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen)
- 150 g Zucker
- 3 Becher Sahne
- 250 g Quark (20 %)

Rest vom Schmand, Bourbon-Vanille, 2 Esslöffel Mondamin, 2 Teelöffel Backpulver über das Obst gießen.

Bei 175 °C ca. 45 bis 50 Minuten backen.

Fertig!