

Pfirsich-Himbeer KUCHEN

FRUCHTIG • CREMIG • SOMMERLICH ♥

Zarter Mürbeteig, eine cremige Quarkfüllung
und fruchtige Pfirsiche & Himbeeren –
der perfekte Kuchen für sonnige Tage!



ZUTATEN (für 1 Springform 26 cm)

Für den Boden

- 250 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 g kalte Butter
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Für die Füllung

- 500 g Magerquark
- 200 g Schmand
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver (zum Kochen)
- 3 Eier
- Saft und etwas Abrieb einer Bio-Zitrone
- 4 reife Pfirsiche
- 150 g frische Himbeeren

Zum Verzieren

- etwas Puderzucker
- einige frische Himbeeren
- Minzblätter nach Belieben



ZUBEREITUNG

Boden

- 1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz miteinander vermischen.
- 3 Butter und Ei hinzufügen und rasch zu einem glatten Teig verkneten.
- 4 Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.
- 5 Den Teig gleichmäßig hineindrücken und dabei einen kleinen Rand hochziehen.
- 6 Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Füllung

- 1 Quark, Schmand, Zucker, Vanillepuddingpulver, Eier sowie Zitronensaft und Zitronenabrieb cremig verrühren.
- 2 Die Quarkmasse gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen.
- 3 Die Pfirsiche in dünne Spalten schneiden und fächerförmig auf der Creme verteilen.
- 4 Die Himbeeren vorsichtig zwischen die Pfirsichspalten setzen.

Backen

- 1 Den Kuchen etwa 55–60 Minuten backen.
- 2 Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, locker mit etwas Alufolie abdecken.
- 3 Den Kuchen anschließend bei leicht geöffneter Ofentür etwa 30 Minuten ruhen lassen.
- 4 Vollständig auskühlen lassen.
- 5 Für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Servieren

- 1 Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.
- 2 Nach Belieben mit frischen Himbeeren und Minzblättern dekorieren.



TIPP: Der Kuchen schmeckt am nächsten Tag
sogar noch besser – ideal zum Vorbereiten!



Guten Appetit! ♥

