Schoko-Streuselkuchen mit Quark und Kirschen





Schokolade, Kirschen, Quark und Streusel….ein Blech voll mit Glück. Dazu einen Kaffee, vielleicht noch ein gutes Buch…was will man mehr!? Diesen Kuchen am Besten am Vortag backen, damit er richtig abkühlen kann und danach im Kühlschrank lagern. Wie die meisten Blechkuchen, kann auch dieser Streuselkuchen in Stücken eingefroren und bei Bedarf aufgetaut und serviert werden.

Die Kirschen können auch, je nach Geschmack und Vorlieben, gegen andere Früchte, wie z.B. Erdbeeren oder Heidelbeeren, ausgetauscht werden.

Rezept:
Zutaten: für einen Backrahmen 35x30cm
Schokoboden:
• 280g Mehl
• 70g Kakao
• 100g Zucker
• 2 Päckchen Vanillezucker
• 2 Eier Gr.M
• 1 Prise Salz
• 160g kalte Butter

Quarkcreme:
• 1 kg Magerquark
• 250g Mascarpone
• 160g Zucker
• 60g Speisestärke
• 60g Schokolade
• 5 Eier Gr.M

• ca. 700g Schattenmorellen (Abtropfgewicht)

Schokostreusel:
• 200g Mehl
• 50g Kakao
• 160g Zucker
• 80g Zucker

• 1TL Vanillepaste

Zubereitung:
Schokoboden:
Die Butter in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Quarkcreme:
Die Kirschen abtropfen lassen und beiseitestellen.

Quark, Mascarpone, Zucker und Speisestärke mit dem Handrührgerät verrühren. Schokolade hacken und unter die Masse geben. Anschließend die Eier mit einem Schneebesen verquirlen und in die Creme einrühren.

Streusel:
Alle Zutaten in einer Schüssel zu Streusel verarbeiten.

Den Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Den Rahmen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen.

Nun den Boden ausrollen und auf das Blech legen. Die Quarkmasse dazu geben und gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Die abgetropften Kirschen auf der Creme verteilen und anschließend mit den Streuseln bestreuen.

Auf der mittleren Schiene in ca. 40-45 Minuten fertig backen, aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech komplett erkalten lassen. Erst wenn der Kuchen vollständig abgekühlt ist, den Backrahmen entfernen. Bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

Guten Appetit!

Kirsch-Schmandkuchen





Ein köstlicher Kuchen, der zu jeder Jahreszeit passt. Durch die Kirschen und die Schmand-Puddingcreme schmeckt er frisch und nicht zu süß. Ich finde die Kombination sehr lecker.

Natürlich können auch andere Früchte verwendet werden. Beeren und Mandarinen passen zum Beispiel auch sehr gut. Mir persönlich schmeckt er aber mit Schattenmorellen am Besten.

Rezept:
Zutaten: 26er Springform
Teig:
• 75g Butter
• 150g Mehl
• 70g Zucker
• 1TL Backpulver (gestrichen)
• 1 Ei Gr.M

Schmandcreme:
• 1 Glas Schattenmorellen (ca. 350g Abtropfgewicht)
• 500ml Milch
• 190g Zucker
• 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
• 600g Schmand

Belag:
• 1 Glas Schattenmorellen (ca. 350g Abtropfgewicht)
• 1 Päckchen Tortenguss, rot

Zubereitung:
Teig:
Den Boden der Springform mit Backpulver auslegen und den Rand fetten.
Butter in Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. In die Springform geben, festdrücken und dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel ein paar mal einpieksen und anschließend für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Füllung:
Die Schattenmorellen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen.
Backofen auf 175°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Das Puddingpulver mit 125 ml Milch glattrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, kurz vom Herd nehmen, das angemischte Puddingpulver einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Schmand mit einem Schneebesen in den Pudding einarbeiten und die Masse in die Backform geben. Die abgetropften Kirschen darauf verteilen und leicht in die Creme drücken. In ca. 75 Minuten fertig backen.
Den Kuchen in der Form, auf einem Kuchengitter, abkühlen lassen.

Belag:
Die Schattenmorellen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Die Kirschen auf dem Kuchen verteilen. 250 ml Saft mit dem Tortengußpulver vermischen, unter rühren aufkochen und gleichmäßig auf den Früchten verteilen. Im Kühlschrank festwerden lassen.
Anschließend aus der Form lösen und bis zum Servieren kühl lagern.

Guten Appetit!