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 Vanillezucker
• 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!

Rhabarber-Quarkkuchen mit Streusel



Ich liebe die Rhabarberzeit und Rhabarberkuchen. Diese Kombination aus Rhabarber und einer Quark-Puddingcreme ist einfach unschlagbar und absolut lecker. Dieser Kuchen steht jedes Jahr ganz oben auf der Liste und der erste Rhabarber wird meistens zu diesem Gebäck verarbeitet. Wer mag, kann dazu natürlich noch etwas Sahne reichen. Ich mag ihn aber lieber ohne.

Rezept:
Zutaten: 26er Backform oder 22x24cm Backrahmen
Mürbeteig:
- 190g Mehl
- 90g kalte Butter
- ½TL Vanillepaste
- 50g Zucker
- 1 Eier Gr.M
- 1 Prise Salz

Quark-Puddingcreme:
Vanillepudding:
- 1TL Vanillepaste oder Mark 1 Vanilleschote

• 300ml Milch
• 25g Puderzucker
• 3 Eigelb Gr.M
• 30g Speisestärke

Restliche Zutaten für die Creme:
• 1 Ei Gr.M
• 250g Magerquark
• 125g Schmand
• 90g Zucker
• 1 Päckchen Vanillezucker

Streusel:
• 90g Mehl
• 60g weiche Butter
• 40g Zucker

Außerdem:
• ca. 400g Rhabarber

Zubereitung:
Mürbeteig:
Für den Teig, alle Zutaten zügig miteinander verkneten, in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kühlen.

Quark-Puddingcreme:
Milch in einen Topf gießen und mit der Vanillepaste (oder Mark der Vanilleschote) aufkochen. Eigelb und gesiebten Puderzucker, mit dem Handrührgerät, zu einer dicken Creme aufschlagen. Nun die Speisestärke unterrühren. Die Eimasse unter ständigem Rühren zur Milch geben und alles nochmal aufkochen. In eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und etwas abkühlen lassen (die Folie direkt auf die Oberfläche legen, damit keine Haut entsteht). Nun die restlichen Zutaten nach und nach in den Pudding rühren.

Rhabarber :
Den Rhabarber putzen und klein schneiden.

Streusel:
Alle Zutaten miteinander verkneten und zu Streuseln verarbeiten.

Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Backform mit Backpapier auslegen.
Den Mürbeteig ausrollen, in die Form legen und mit einer Gabel ein paar Mal einpieken. Die Pudding-Quarkcreme darauf verteilen und mit dem Rhabarber belegen. Anschließend die Streusel gleichmäßig auf dem Rhabarber verteilen.

Den Kuchen, auf mittlerer Schiene, in ca.50 Minuten fertigbacken. 10-15 Minuten vor Ende der Backzeit, die Temperatur auf 200°C erhöhen, damit die Streusel Farbe bekommen.
Der Kuchen ist sehr weich und sollte in der Backform abkühlen. Wenn er kalt ist, aus der Form lösen, in Stücke schneiden und Servieren.

Guten Appetit!