

## Bunte Käse-Sahne-Schnitten

**Für das Backblech (40 x 30 cm):**  
etwas Fett

**Teig:**  
1 Backm. Dr. Oetker Käse-Sahne Torte  
100 g weiche Margarine oder Butter  
3 Eier (Größe M)

**Belag:**  
1 Dose Pfirsichhälften (Abtropfgew. 480 g)  
500 g kalte Schlagsahne  
200 ml warmes Wasser  
500 g Speisequark (Magerstufe)  
100 g Instant-Getränkpulver  
Himbeer-Geschmack oder Wildfrucht



etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Sie können den Blechkuchen auch in einem Backrahmen zubereiten.

**1. Vorbereiten:** Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 170°C**

**Heißluft: etwa 150°C**

**2. Teig:** Backmischung und Dekorzucker (liegt der Backmischung bei) in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Blech glatt verstreichen und auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 18 Min.**

Boden auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3. Belag:** Pfirsichhälften auf einem Sieb abtropfen lassen. Pfirsiche in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte der Pfirsichwürfel zum Verzieren zur Seite stellen. Sahne steif schlagen. Die Mischung für den Belag mit dem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren und den Quark unterrühren. Die steif geschlagene Sahne in 2 Portionen unterheben. Die Füllung halbieren. Unter die eine Hälfte der Creme das Getränkpulver rühren und unter die andere Hälfte die Pfirsichwürfel unterheben. Beide Cremes in Klecksen auf dem Boden verteilen, evtl. etwas verstreichen. Übrige Pfirsichwürfel auf dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 13 g, Kh: 27 g, kJ: 1.061, kcal: 252