

Kirsch-Quadrat

Quadratischer Käsekuchen mit Kirschen und Nüssen

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die quadratische Springform (24 x 24 cm):
Fett

Belag:

350 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.)

Rührteig:

100 g Orangeat
150 g weiche Butter oder
Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
5 Eier (Größe M)
1 kg Speisequark (Magerstufe)
2 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
100 g Dr. Oetker geröstete,
gehackte Haselnüsse

Zum Verzieren:

100 g samtiger Aprikosen-
Fruchtaufstrich
1 EL Wasser
Dr. Oetker gehackte Pistazien

1 Vorbereiten:

Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Orangeat fein hacken. Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C
Heißluft etwa 140 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker, Finesse und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Quark, Puddingpulver, Haselnüsse und Orangeat auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Form verstreichen. Kirschen darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 90 Minuten



3 Verzieren:

Fruchtaufstrich mit dem Wasser in einem kleinen Topf verrühren und einmal aufkochen. Den noch warmen Kuchen damit bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen. Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Vor dem Servieren mit Zitronenmelisse und Dekorartikeln verzieren.

