

Kirschlikuchen, fettreduzierte Variante

Ein fettarmer Kuchen mit Sauerkirschen für das Picknick.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Fett

Teig:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)
1 Backm. Dr. Oetker Kirschli-Kuchen
100 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)
75 g Speisequark (Magerstufe)

1 Vorbereiten:

Sauerkirschen auf einem Sieb **gut** abtropfen lassen. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben. Margarine oder Butter, Eier und Quark hinzufügen, mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe **3 Min.** zu einem glatten Teig verarbeiten. Schokoladeflocken (liegt der Backmischung bei) kurz unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen, die Sauerkirschen darauf verteilen, dabei etwa 1 cm am Rand frei lassen. Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 60 Min.

Springformrand und Kuchen vom Boden lösen, aber mit Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.