

# Pfirsich Quark Kuchen

(Quark-Kuchen mit Pfirsichen)



## Zutaten für den Teig:

- 250g Mehl
- 70g Zucker
- 110g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver

## Zutaten für die Füllung:

- 3 Eigelb
- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 500g Quark
- 200ml Sahne
- 1/4 l Milch
- 1 Dose halbierte Pfirsiche

## Zutaten für den Guss:

- 3 Eiweiß
- 110g Zucker

## Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig gut vermengen und kneten.

Die Springbackform mit Teig auslegen (Boden & Wand).

Die Füllung mit einem Mixer gut verrühren.

Auf den Teigboden die Pfirsiche auslegen und gleichmäßig mit der Füllung übergießen.

Backzeit: 70 Minuten bei 170°C

Den Guss schaumig schlagen und auf den Kuchen auftragen.

Backzeit: 10 Minuten bei 170°C

Den Kuchen aus dem Ofen holen und in der Springform abkühlen lassen....

Wünsche einen guten Appetit 🥰