

Kirsch-Käsekuchen

Feiner Kakaorührteig mit softem Käsekuchenbelag und saftigen Kirschen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Etwa 500g Kirschen frisch oder aus dem Glas

Für den Teig:

100ml Öl

100g Zucker

1 P. Vanillezucker

3 Eier

125g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 TL Backpulver

2 EL Kakao

Für den Quarkbelag:

2 Eier, getrennt

200ml Milch (ggf. laktosefrei)

80ml Öl

80g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 P. Vanillepuddingpulver

etwas abgeriebene Zitronenschale

375g Magerquark (ggf. laktosefrei)

1. Kirschen waschen und entsteinen. Für den Belag 12 Kirschen mit Stiel beiseite legen. Kirschen aus dem Glas gut abtropfen lassen.
2. Für den Teig Öl, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Alle restlichen Zutaten für den Teig zugeben und zu einer cremigen Masse rühren. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und glatt streichen.
3. Die Kirschen gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
4. Für den Quarkbelag das Eiweiß steif schlagen. Alle Zutaten für den Quarkbelag, bis auf das Eiweiß, in eine Schüssel geben und verrühren. Das Eiweiß unter die Quarkmasse heben.
5. Die Quarkmasse auf die Kirschen streichen und jedes Kuchenstück mit einer Stielkirsche bzw. Kirsche aus dem Glas belegen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 55-60 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Kuchen vor dem Backen:



Kirsch – Käsekuchen nach dem Backen:



