

Kirsch – Quarkkuchen mit Mandelstreusel

Eine köstliche Kombination aus Käsekuchen mit saftigen Kirschen und Streuselbelag!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, mais-, milch- und mandelfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Mürbeteig:

250g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 gestrichener TL Xanthan
120g Butter (ggf. laktosefrei)
120g Zucker
1 TL Backpulver
2 Eier
1 Prise Salz

Für den Quarkbelag:

1 Glas Sauerkirschen
75g Zucker
2 Eier
1 P. Vanillezucker
500g Magerquark (ggf. laktosefrei)
50ml Speiseöl

200ml Milch (ggf. laktosefrei)

1 P. Vanillepuddingpulver

Für den Streuselbelag:

80g Mandeln, gemahlen

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

1. Den Mürbeteig herstellen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und die kalte Butter in kleinen Flöckchen über das Mehl geben. Alle restlichen Zutaten ebenfalls dazu. Mit kalten Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. 2/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsplatte ausrollen, in eine gefettete Springform damit auslegen, einen kleinen Rand hochziehen. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teigrest ebenfalls kühlen.

2. Die Sauerkirschen abtropfen lassen.

3. Alle Zutaten für den Quarkbelag (außer Sauerkirschen) zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

4. Die Sauerkirschen auf den Mürbeteig verteilen. Quarkmasse auf die Kirschen streichen.

5. Den restlichen Teig mit Mandeln und Mehl zu Streuseln abbröseln und auf den Kuchen streuen.

6. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 45 – 50 Minuten backen.

Maisfrei – Tipp: Eine helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis einsetzen. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen. Hiervon sind ca. 20% mehr nötig, als die angegebene Mehlmischung. Für die Füllung anstatt Vanillepuddingpulver 35g Reisstärke (z.B. von Werz) verwenden und zusätzlich 1/2 TL gemahlene Vanille.

Milchfrei – Tipp: Für den Mürbeteig rund 100g vegane Margarine verwenden. Für den Belag 450g Quakersatz auf Sojabasis einsetzen. Milch durch Mandel- oder Cashewdrink tauschen.

Nussfrei – Tipp: Mandeln durch gemahlene Erdmandelflocken tauschen.

