

VERPOORTEN Eierlikör-Quarkkuchen mit Erdbeeren

Zutaten

250 g Mehl
140 g Butter
80 g Zucker
1 Ei

500 g Magerquark
220 g Zucker
5 Eier
2 Packungen Vanillepuddingpulver
400 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

700 g Erdbeeren
1 Päckchen roter Tortenguß
etwas Zucker, Wasser

Zubereitung

Das Mehl mit der Butter, einem Ei und 80 g Zucker zu einem Knetteig verkneten. Eine 30 cm-Springform fetten, den Boden der Springform mit dem Teig belegen, einen Rand hochziehen. Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen und den Boden 10 Minuten vorbacken.

Magerquark mit dem Zucker mischen und in einer Rührschüssel verrühren. Puddingpulver und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe unterrühren, Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Die Quarkmasse auf dem Tortenboden verteilen, Kuchen etwa 60 Minuten backen. Den Quarkkuchen im geöffneten, ausgeschalteten Backofen vollständig auskühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen und abtropfen lassen. Halbieren und den Kuchen damit gleichmäßig belegen. Den Tortenguß mit dem Zucker und dem Wasser nach Packungsanweisung zubereiten. Die Erdbeeren gleichmäßig mit Tortenguß überziehen, kühl stellen.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Eierlikör-Quarkkuchen mit Erdbeeren](#)