

# Quark-Grieß-Frühlingskuchen mit Eierlikör



## Zutaten

Mürbeteig (26 cm):

250 g Mehl

1 Prise Salz

60 g Zucker

125 g Butter

1 Ei

3 – 4 EL Marmelade (nach Belieben)

Grieß-Füllung:

400 ml Milch

60 g Zucker

50 g Butter

1/2 Vanilleschote

60 g Weichweizengrieß

1 Eigelb

40 g gemahlene Mandeln

1 Eiweiß

Prise Salz

Quark-Füllung:

500 g Magerquark

200 ml Sahne

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

3 Eier

50 g Mehl

120 g Zucker

Mark einer halben Vanilleschote

Aprikosenkonfitüre zum Bestreichen

250 g Schattenmorellen

## Zubereitung

Butter in Stücken mit Zucker, Salz, Ei und Mehl mit den Knethaken des Handrührers oder von Hand zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln, etwas flach drücken und kalt stellen.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Für die Grieß-Füllung die Milch mit Butter, Zucker sowie dem Mark und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Den Grieß einrühren, nochmals kurz aufkochen und dann abkühlen lassen.

Den Mürbeteig 2 – 3 mm dünn ausrollen und eine mit Backpapier ausgelegte Form (Rand fetten) damit auskleiden. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und für ca. 8 Minuten vorbacken. Den noch warmen Teig mit Konfitüre bestreichen. Aus dem übrigen Teig Osterhasen oder andere Motive ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für 10 – 12 Minuten goldgelb backen.

[Link zum Rezept: Quark-Grieß-Frühlingskuchen mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Quark-Grieß-Frühlingskuchen mit Eierlikör

Anschließend für die Grieß-Füllung das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Das Eigelb mit den gemahlenden Mandeln verrühren und unter die abgekühlte Grießmasse rühren. Den Eischnee unterheben und die Füllung auf dem Mürbeteig verteilen. Den Kuchen bei 170°C für 20 – 25 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für die Quark-Füllung den Quark mit Sahne, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Eiern verrühren. Mehl, Zucker und das Mark der Vanilleschote zufügen. Nun die abgetropften Kirschen auf der gebackenen Grießmasse verteilen und die Quark-Füllung darauf streichen. Den Kuchen bei 160°C in ca. 45 Minuten fertig backen.

Den ausgekühlten Kuchen mit den Keksmotiven (diese können nach Belieben mit eingefärbtem Zuckerguss verziert werden) dekorieren.

## Leser-Tipp

Anstatt den Kirschen können auch saisonale frische Beeren oder anderes Obst verwendet werden.

[Link zum Rezept: Quark-Grieß-Frühlingskuchen mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de