

Erdbeerkuchen mit Verpoorten-Quark und Baiser

Zutaten

Teig:

300 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
2 Eier
100 g Butter

Belag:

500 g Erdbeeren
ca. 50 g Erdbeeren für die Kuchendeko

Quarkmasse:

350 g Magerquark
160 g Skyr Joghurt
75 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
3 Eigelbe
1 Pkg Vanillepuddingpulver
100 g Sonnenblumenöl
60 g VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Milch

Baisermasse:

3 Eiweiß
100 g Zucker

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einer Teigmasse verkneten.
2. Danach den Teig in eine gefettete Springform geben und den Teig mit einer Gabel am Rand hochziehen. Den restlichen Teig in der Mitte mit den Händen gut andrücken.
3. Die Erdbeeren alle vierteln und in der Springform auf dem Teig verteilen.
4. Alle Zutaten für die Quarkmasse in eine Schüssel geben und mit dem Mixer verrühren.
5. Danach die Quarkmasse in die Springform gießen und verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 Grad für 60 Minuten backen.
7. Eiweiß und Zucker schlagen, bis es fest ist.



[Link zum Rezept: Erdbeerkuchen mit Verpoorten-Quark und Baiser](#)

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

Erdbeerkuchen mit Verpoorten-Quark und Baiser

8. Nach der 60 minütigen Backzeit die Eiweißmasse auf den gebackenen Kuchen geben und weitere 10 Minuten bei gleicher Temperatur backen.

Leser-Tipp

Der Kuchen schmeckt auch mit Blaubeeren und Mandarinen.

[Link zum Rezept: Erdbeerkuchen mit Verpoorten-Quark und Baiser](#)

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