

Quarkschnitte mit Himbeeren

Zutaten für 24 Stück:

400 g Weizenmehl

2 EL Kakaopulver dunkel

120 g Puderzucker

250 g Butter oder Margarine

9 Eier

1250 g Magerquark

500 g Quark 20% Fett

Süßstoff

2 Päckchen Vanillepuddingpulver zum Kochen

300 g Himbeeren TK

2 EL Speisestärke

Mehl, Kakao mit dem Puderzucker mischen. Butterflöckchen und ein Ei in die Mitte geben und mit den Knethaken des Rührgerätes verkneten. Zum Schluss rasch mit den Händen einen glatten Teig herstellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig auf dem Boden und an den Rändern verteilen. Beide Quarksorten in eine Schüssel geben, nach und nach die 8 Eier unterrühren, mit Süßstoff abschmecken und das Puddingpulver unterziehen. Diese Masse auf den Schoko-Mürbeteig verteilen und glatt streichen. Im Backofen bei 175 °C

Ca. 50 Min. backen. Die Hälfte der Himbeeren mit etwas Wasser und Süßstoff in einen Topf geben, kurz aufkochen und mit der in Wasser angerührten Speisestärke binden. Die übrigen Himbeeren vorsichtig unterheben. Den Quarkkuchen abkühlen lassen und mit je einem EL Himbeeren servieren

Pro Stück:

Energie 265

Fett 12 g

Kohlenhydrate 23 g

Eiweiß 14 g

