



Quarkkuchen ohne Backen

Description

ZUTATEN

500 g Quark
125 g Butter
200 g Puderzucker
3 EL saure Sahne/Schmand
1 Pck. Vanillezucker
Schale und Saft von 1 Zitrone
3 TL gemahlene Gelatine
150 ml Milch
1 Pck. Tortenguss
2 St. mittelgroße Pfirsiche

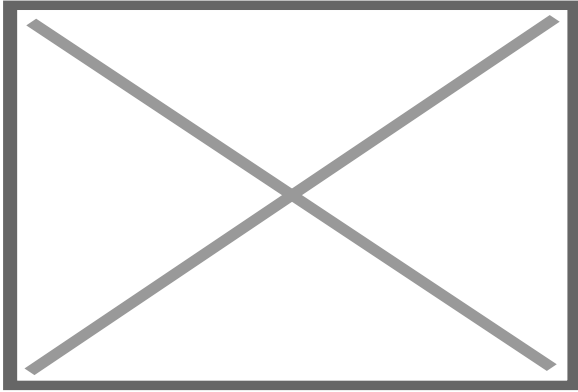
ZUBEREITUNG

Butter und Puderzucker gut verrühren und saure Sahne sowie Vanillezucker beimengen. Wenn die Masse cremig ist, den Saft von 1 Zitrone und zum Schluss auch die abgeriebene Schale von 1 Zitrone unterrühren. Gut umrühren und mit Quark verrühren.

3 Teelöffel Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und mit 150 ml heißer Milch verrühren. Dann zu der Quarkcreme geben, umrühren und in die Form geben.

In den Gefrierschrank stellen (oder lieber eine etwas längere Zeit in den Kühlschrank) und fest werden lassen. Wenn die Masse fest geworden ist, wird sie mit Pfirsich-Scheiben belegt. Tortenguss entweder mit Wasser oder mit dem mit Wasser verdünnten Pfirsichsirup oder -saft zubereiten und auf dem Kuchen verteilen.

Fest werden lassen. Den Kuchen im Kühlschrank aufbewahren. Lasst es euch schmecken!



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 13, 2021

Author

jeanny

default watermark