

A decorative border with a repeating pattern of stylized flowers and scrolling vines surrounds the text.

Quark-Sahnekuchen mit Früchten

Für den Boden:

5 Eier trennen,
80 g weiche Butter mit
80 g Zucker und den Eigelben schaumig
rühren.

Mit 200 g gemahlene Mandeln
oder Haselnüssen, 100 g geriebene
Halbbitterschokolade, 1 TL Backpulver
(oder entspr.), 2 EL Rum, 1 Msp.
Cardamom oder Zimt, 5 Tropfen
Zitronenöl aus kontrolliert biologischem
Anbau gut verrühren.

Bei 180 °C Umluft ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen 250 g Quark mit $\frac{1}{4}$
Liter Sahne und 1-2 EL Zucker vermi-
schen und mit Früchten der Saison oder
nach Wahl auf dem Kuchenboden anrich-
ten.

Zum Garnieren eignet sich Zimtzucker
oder geröstete Pinienkerne.

© Rezept: Caren Veyl-Lindenmann
71543 Wüstenrot-Maienfels