Kirschkuchen mit Sahneguss

Zutaten für ein Backblech :



Teig:
200 g Quark
50 g Öl
50 ml Milch
1 Ei
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
400 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Belag:
3 Gläser Sauerkirschen
oder
1500 g frische, entsteinte Kirschen
250 ml sauere Sahne
4 Eier
60 g Stärke
125 g Zucker

Außerdem:
Semmelbrösel
Fett für das Blech

Zubereitung:
Für den Teig den Quark mit Öl, Ei, Milch, Zucker, Salz und Vanillinzucker verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und die

Hälfte in die Mischung sieben. Alles unterrühren. Das restliche Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig etwas entspannen lassen, dann zu einem Rechteck ausrollen. Auf ein gefettetes Backblech auslegen.
Für den Belag Kirschen waschen und entsteinen, oder Kirschen aus dem Glas gut abtropfen lassen. Boden mit Semmelbrösel bestreuen und gleichmäßig die Kirschen auf dem Teig verteilen.
Für den Guss Eier, sauere Sahne, Stärke und Zucker verrühren und über die Kirschen gießen.
In den vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 30 Minuten backen.
Nach dem Backen auskühlen lassen und in gleichgroße Rechtecke schneiden.