Cherimoya-Quark-Kuchen

Cherimoya-Quark-Kuchen



Mürbeteig

- 250 g Mehl
- 125 g Butter oder Margarine
- 65 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Füllung

- 75 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 250 g Sahnequark
- 6 Esslöffel Sahne
- 6 Cherimoyas/Anonas

Außerdem

- 50 g gehackte Mandeln

Mürbeteig zubereiten

1. Für den Mürbeteig das Mehl mit der Butter oder Margarine, Zucker, Ei und Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig in einer Frischhaltefolie für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Füllung zubereiten

1. Für die Füllung die Eier mit dem Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen.
2. Quark und Sahne unterrühren.

Formen und vorbereiten

1. Den Teig ausrollen und in eine gefettete Tarte-Form (Durchmesser 24 cm) legen.
2. Die Cherimoyas bzw. Anonas halbieren und das Fruchtfleisch herausschneiden und die Kerne entfernen.
3. Die Fruchtstücke auf den Teigboden verteilen und die Quarkmasse darauf streichen. Mit gehackten Mandeln bestreuen.

Backen

1. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 35 Minuten backen.