

Brownie-Quark-Kirschkuchen



So wird's gemacht:

Für den Boden:

Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Zartbitterschokolade und Butter schmelzen, Backkakao hinzufügen. Eier und Zucker sowie Vanillezucker aufschlagen, Schmand einrühren. Schokomasse hinzufügen und gut verrühren.

Zum Schluss Mehl, gemahlene Mandeln und Salz mischen und in die Schokomasse rühren. Masse in eine gefettete Springform geben.

Für die Quarkschicht:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren bis die Masse cremig und homogen ist. Masse auf die Schokoschicht geben und mit einem Löffel die Schokomasse grob über die Quarkschicht geben, wie bei einem Marmorkuchen.

Zum Schluss ca. die Hälfte der Kirschen auf dem Kuchen verteilen.
Kuchen für 40-50 Minuten backen, er sollte wie ein Brownie noch nicht vollständig „trocken“ sein. Komplette auskühlen lassen, gerne auch über Nacht im Kühlschrank lagern.

Die restlichen Kirschen mit dem Saft und dem Zucker aufkochen.
Speisestärke mit etwas Wasser mischen und die kochende Masse geben, gut umrühren und nochmal aufkochen. Kuchen mit Kirschsauce servieren.

Einkaufsliste:

20-26 cm Springform

Schokoschicht:

150 g Zartbitterschokolade
120 g Butter
30 g Backkakao
2 Eier
150 g brauner Zucker
1 EL Vanillezucker
70 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
Prise Salz

Quarkschicht:

500 g Quark
2 Eier
1 EL Schmand
100 g Zucker
1 EL Vanillezucker
30 g Mehl
20 g Speisestärke

Außerdem:

100 g TK Kirschen (oder aus dem Glas)
80 ml Kirschsaff
2 EL brauner Zucker
1 TL Speisestärke