Quark-Griess-Kuchen ohne Boden

Einkaufsliste:

Für 20-26 cm Springform

300 ml Milch
100 ml Sahne
180 g Zucker
1 EL Vanillezucker
50 g Butter
140 g Weichweizengriess
750 g Quark (Magerstufe)
4 Eier

Außerdem:
500 g Erdbeeren

Optional:
100 ml Sahne
1 EL Vanillezucker
100 g Mandelblätter
1 EL Zucker
1 EL Butter

So wird's gemacht:

Den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Milch, Sahne, Zucker, Vanillezucker, Butter und Weichweizengriess in einen Topf geben, gut verrühren und erhitzen. Die Masse kurz unter Rühren köcheln lassen bis sie eindickt. Masse in eine Schüssel geben, den Quark einrühren. Zum Schluss die Eier verquirlen und unter die Masse heben. Kuchen etwa 45-60 Minuten backen, der Kuchen darf noch leicht wackeln. Komplett abkühlen lassen.

Optional:
Derweil Mandeln, Butter und Zucker in eine Pfanne geben und leicht karamellisieren lassen. Abkühlen.
Sahne mit Puderzucker steif schlagen. Den Kuchen mit der Sahne einstreichen und die Mandeln rundherum andrücken. Bis zum Servieren kalt stellen.

Die Erdbeeren halbieren und auf den Kuchen geben.