



# Erdbeer-Swirl-Quarkkuchen

*Cremig und einfach*

## Zeit

Vorbereitung | 15 Min

Backen | 30-40 Min

Fertig in | 50-55 Min

## Einkaufsliste

*24 cm Springform*

*Für den Boden*

- 200 g Mehl
- 80 g Butter
- 30 g Quark (20 %)
- 70 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker

*Für die Creme*

- 700 g Speisequark
- 100 g Creme Fraiche
- 30 g Speisestärke
- 200 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 4 Eier

*Für den Erdbeer-Swirl*

- 300 g Erdbeeren
- 50 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 30 g Speisestärke

## So wird's gemacht

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Erdbeeren waschen, halbieren und pürieren. Gemeinsam mit dem Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben und erwärmen. Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und in die Masse geben. Köcheln lassen bis die Masse eindickt. Abdecken und abkühlen lassen.

Für den Boden Mehl, Butter, Quark, Zucker und Vanillezucker zu einem Teig verkneten. Die Masse in die Form und an den Rand drücken. Mit Backpapier und Backlinsen auslegen und den Boden zehn Minuten backen. Abkühlen lassen.

Für die Creme Quark, Creme Fraiche, Stärke, Zucker und Vanillezucker cremig verrühren. Eier verquirlen und unter den Masse heben. 3/4 der Creme auf den Boden geben.

Die restliche Masse mit der Erdbeermasse vermengen und in Klecksen auf die Quarkmasse geben. Mit einem Holzstab die beiden Massen grob vermengen bis der "Swirl" entsteht.

Den Kuchen 30-40 Minuten backen bis er nicht mehr groß wackelt.