

Einkornkuchen mit Kirschen u. Quark

Zutaten

Für den Boden:

230 g Einkorn fein
100 g Butter
50 g Zucker
1 Ei
1,5 TL Backpulver

60 g Walnüsse

Für den Belag:

75 g Mandeln gemahlen
500 g Quark, 20% Fett
4 Eier
150 g Zucker
1 P. Vanillepudding
200 g Saure Sahne
1 TL Spekulatiusgewürz
1 TL Vanilleextrakt
etwas Zitronenaroma
1 Glas Kirschen

Backtemperatur:

180°C Ober-/Unterhitze

Backzeit:

50-60 Min.

Zubereitung

- Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
- Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel zu einem festen Teig kneten.
- Den Teig in einer Springform verteilen und einen Rand stehen lassen.
- Die Walnüsse grob zerkleinern und auf dem Boden verteilen.
- Alle Zutaten für den Belag (außer Kirschen) mischen und auf dem Boden verteilen.
- Anschließend die Kirschen auf dem Belag verteilen und leicht andrücken.

