

# Hier und heute



## Fruchtiger Quarkkuchen ohne Backen

Dieser Quarkkuchen von Marcel Seeger trumpft mit spritzigen Beeren und erfrischem Quark auf. Der Cornflakesboden ist ohne Ofen knusprig. Die perfekte Sommerschokolade.

## Das Rezept

### Fruchtiger Quarkkuchen ohne Backen

(von Marcel Seeger für einen Backrahmen von 30 x 30 cm)

#### Zutaten für den Cornflakesboden

- 240 g Cornflakes
- 180 g Vollmilchschokolade, aufgelöst (alternativ Kuvertüre)
- 120 g zerlassene Butter
- 1 Prise Salz

#### Zubereitung

Den Backrahmen (Größe von 30 x 30 cm) auf ein Stück Backpapier stellen. Die untere Hälfte des Rahmens von innen dünn mit etwas Butter fetten, so lässt er sich später leichter entfernen. Den Backrahmen mit dem Backpapier auf eine gerade Unterlage stellen, die in den Kühlschrank passt. (Kuchenblech oder stabile Platte).

Cornflakes mit der aufgelösten Schokolade, der zerlassenen Butter und Salz gründlich vermischen. Anschließend in den Backrahmen füllen und glattstreichen. Darauf achten, dass die Füllung überall am Backrahmen abschließt. Den fertigen Boden für circa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit er fest werden kann.

#### Zutaten für die Quarkcreme

- 125 g Butter, weich
- 200 g Puderzucker
- 20 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 30 g Schmand
- Saft einer halben Bio- Zitrone
- etwas Zitronenschalen-Abrieb
- 500 g Magerquark
- 150 ml Milch
- 8 Blatt Gelatine, eingeweicht und ausgedrückt

#### Zubereitung

Butter mit Puderzucker, Vanillezucker und der Prise Salz cremig rühren. Schmand, Zitronensaft und Zitronenschalen-Abrieb unterrühren. Magerquark unterheben. Die Milch erwärmen und darin die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine auflösen. Dann die Milch unter die Quarkmasse rühren. Die fertige Creme auf den gekühlten Cornflakesboden geben und glatt streichen.

#### Fertigstellen

- 600 g frisches Obst gemischt und nach Belieben (z.B. Beeren, Pfirsiche, Äpfel, Wassermelone)

### **Kuchen fertigstellen**

Das Obst putzen, waschen und mit Küchenpapier trocknen. Es können jegliche Art von Beeren verwendet werden, bei größeren Früchten, wie z. B. Pfirsichen, empfiehlt es sich, diese in Streifen oder Stücke zu schneiden. Früchte auf der gesamten Oberfläche verteilen, dabei können die Früchte auch in der Creme einsinken. Den Quarkkuchen nun circa eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit er die nötige Bindung bekommt. Anschließend den Backrahmen losschneiden, entfernen und den Kuchen in etwa gleichgroße Stücke portionieren.