

Kirsch-Frischkäse-Kuchen

von der Koch-AG des Jugendkulturzentrums „Scheune“ Ibbenbüren

Zutaten:

300 g Nuss-Nougat-Creme

13 Stück Zwieback

600 g Frischkäse

200 g Magerquark

200 ml Sahne

4 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Sahnesteif

10 Blatt Gelatine

1 Glas Sauerkirschen

1 EL Zitronensaft

Abrieb von 1 Zitrone

Für die Deko:

Frische Kirschen

Gehackte Pistazien

Zubereitung:

Den Boden einer Springform mit einer wasser- und fettabweisenden Tortenscheibe auslegen. Sie verhindert, dass der Kuchen hinterher zu feucht wird.

13 Stücke Zwieback in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zu feinen Bröseln zerkleinern. Anschließend die Nuss-Nougat-Creme 30 Sekunden in der Mikrowelle erwärmen. Die nun flüssige Creme und die Zwiebackbrösel zusammen in eine Schüssel geben und vermengen. Die Masse in die Springform füllen, mit einem Löffel ausstreichen, festdrücken und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen (wenn es schnell gehen muss, reichen auch 10 Minuten im Gefrierschrank).

Sauerkirschen abtropfen lassen und Pistazien klein hacken. Zitronenschale abreiben und Saft auspressen. Für die Creme die Sahne zusammen mit Sahnesteif und dem

Vanillezucker steif schlagen. Sobald die Sahne steif ist, Frischkäse und Magerquark unter die Sahne heben. Dann Zitronenabrieb und Zitronensaft hinzugeben. Alles vermengen. Jetzt muss die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser eingeweicht und dann leicht erwärmt werden. Unter ständigem Rühren nach und nach die Frischkäsemasse unter die flüssige Gelatine vermengen. Zum Schluss die Kirschen dazugeben und unterheben. Die Masse auf den kalten Schoko-Zwieback-Boden geben, glatt streichen und für 30 Minuten in den Gefrierschrank gestellt. Den gut durchgekühlten Kuchen anschließend mit gehackten Pistazien und frischen Kirschen verzieren.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden zweiten Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode, Wolfgang Jung und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.