

# Quark Kirsch Kuchen

## Zutaten für den Teig:

300 g	Mehl
150 g	Butter
150 g	Zucker
30 g	Kakaopulver
1	Ei
0,5 Päckchen	Backpulver

## Zutaten für die Füllung:

1 Glas	Schattenmorellen
100 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
3	Eier
1 EL	Zitronensaft
1 Päckchen	Vanillepuddingpulver
500 g	Quark
60 g	Schokostreusel
1 Prise	Salz

Backzeit ca. 55 min bei 175 Grad im Heißluftofen

Für den Teig die Butter, Zucker und das Ei cremig rühren. Mehl, Backpulver und Kakaopulver vermischen und unter die Creme mischen. Mit den Händen zerbröseln, so dass große Streusel entstehen.

Eine Springform mit Backpapier auslegen und ca. 2/3 der Streusel einfüllen, platt drücken und einen ca. 4 cm hohen Rand formen.

Für die Füllung den Zucker, Vanillezucker, Eier, Zitronensaft und Salz schaumig rühren. Puddingpulver untermischen und den Quark unterziehen. Die Kirschen abtropfen lassen und zusammen mit den Schokostreusel in die Masse rühren.

Die Masse in die Springform füllen und die restlichen Streusel darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 55 min backen und am Ende der Backzeit die Backofentür einen Spalt weit öffnen und den Kuchen auskühlen lassen.