

# Fluffiger Quarkkuchen mit Heidelbeeren

## Das brauchst du dafür

1 Pkg. Tante Fanny Butter-Quiche & Tarteteig  
500g Quark (40%)  
250g Schmand oder Crème fraîche  
1 Pkg. Vanille-Puddingpulver  
6 Eier, getrennt  
180g Zucker  
1 Prise Salz  
2 EL Zitronensaft  
100g Heidelbeeren, gewaschen



## So wird es gemacht

Backofen auf 180 ° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und dem Zucker steif schlagen. Anschließend im Kühlschrank zwischensparen.

Anschließend die Eigelb, Quark, Schmand/ Crème fraîche und das Puddingpulver, sowie die Zitrone in einer Schüssel mit einem Handmixer gut verrühren.

Den Teig mit dem Backpapier in eine runde (26 cm Springform) legen. Zuerst etwas Masse in die Kuchenform geben und mit wenigen Heidelbeeren belegen. Dann wieder etwas Quarkmasse auf die Heidelbeeren geben und erneut Heidelbeeren einlegen. Solange bis die Quarkmasse und die Heidelbeeren aufgebraucht ist. Danach die Form etwas auf den Tisch klopfen, damit die Masse sich setzen kann.



Dauer  
50 - 60  
Minuten



Aufwand  
Einfach

Küchen  
**SCHNACK**.DE