

## Quark-Käse-Kuchen à la Süd Afrika (irène)

### Biskuit

- 📖 Butter für die Springform (26 cm ø)
- 📖 1 Packung „Petit Beurre“ Kekse (230 g) oder „Chnusperli“ (Migros)
- 📖 125 g Butter oder Margarine – weich

1. Springform einfetten, oder mit Backpapier oder Zellophan auslegen. (Evtl. restliche Butter in die Keksmasse mitverarbeiten)
2. Kekse fein zerbröseln (Passé suite = feinste Raspel, Käsemühle, Mörser, Plastiksack und Teigroller, Mixer = mühsam)
3. Butter und Kekse in einer grossen Schüssel zu einem homogenen Teig kneten
4. Den Boden und Rand der Springform mit dem Teig gleichmässig auslegen --> der Rand muss 3 cm hoch sein (falls er höher ist, die doppelte Menge an Füllung herstellen)
5. Im Kühlschrank (evtl. über Nacht oder mindestens 2h) auskühlen lassen

### Füllung

- 📖 250 ml Vollrahm
- 📖 1 Konservenbüchse gesüsster Kondensmilch (397 g)
- 📖 250 g Magerquark
- 📖 3 Teelöffel Zitronensaft oder -essenz
- 📖 6 Blätter Gelatine<sup>1</sup>

1. Vollrahm fest schlagen
2. In einer anderen Schüssel Kondensmilch und Quark zusammenmischen
3. Zitronensaft beimengen
4. Gelatine gemäss Packungsanleitung vorbereiten<sup>2</sup> und
5. der Kondensmilch-Quark-Mischung beifügen
6. Rahm beifügen und alles so lange rühren, bis die Masse glatt, geschmeidig und gut vermischt ist
7. Die Masse in die vorbereitete Biskuitform einfüllen und glatt streichen
8. Den Kuchen über Nacht (mindestens aber 2 h) im Kühlschrank ruhen und sich ‚setzen‘ lassen

### Garnierung

- 📖 1 Konservenbüchse Pfirsiche (510 g)

1. Pfirsiche in ‚Monde‘ schneiden und abtropfen lassen
2. Den Kuchen vor dem Servieren mit den Pfirsichscheiben dekorieren

**Achtung:** Der Teig ist spröde = Vorsicht beim Öffnen der Springform (vorsichtig mit einem Messer vom Rand trennen) und beim Schneiden den Messer anwärmen

En guete! 🤪



---

<sup>1</sup> Die Menge an Gelatine Pulver oder Blätter muss ½ Liter Flüssigkeit entsprechen

<sup>2</sup> Blätter einzeln und nacheinander in kaltes Wasser (½ Liter) einlegen und ca. 4 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit, etwas Wasser aufkochen. Die eingeweichte, gequollene Blätter nacheinander herausnehmen, gut ausdrücken und in einem kleinen Gefäss mit dem heissen, nicht mehr kochenden Wasser (1 EL pro Blatt) unter ständigem Rühren vollständig auflösen lassen. Vor der Weiterverwendung etwas abkühlen lassen