

Westfälischer Quarkkuchen

von Elisabeth Höffker aus Nordwalde

Zutaten für den Boden:

200 g Pumpernickel

150 g Halb- oder Zartbitterschokolade

Zutaten für den Belag:

400 g Sauerkirschen, entkernt (oder 1 Glas Sauerkirschen)

250 g dunkler Traubensaft (entfällt bei Kirschen aus dem Glas)

1 Pck. Vanillepuddingpulver

3 EL Rum

250 g Magerquark

250 g Schmand

4 Blatt Gelatine

1 EL Vanillezucker

2 EL Zucker

1 Becher Sahne

Deko:

50 g Halb- oder Zartbitterschokolade, fein gehackt

Oder dunkle Raspelschokolade

Zubereitung:

Eine Springform mit Backpapier auslegen.

Für ein Wasserbad einen Topf Wasser auf dem Herd erwärmen. Eine Schüssel in den Topf hängen, sodass der Boden nicht berührt wird. Die Schokolade in Stücke brechen, in die Schüssel geben und vorsichtig schmelzen lassen. Pumpernickel in eine Schüssel geben und mit den Fingern fein zerbröseln. Die geschmolzene Schokolade zu den Bröseln geben und alles gut vermengen. Die Masse gleichmäßig in der Springform verteilen und andrücken. Den Boden für etwa eine halbe Stunde kaltstellen.

Für den Belag die entkernten Sauerkirschen mit dem Saft zum Kochen bringen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Kirschen in ein Sieb gießen und den Saft dabei auffangen. Jetzt 200 ml Saft abmessen und zusammen mit dem Rum in einem Topf erneut zum Kochen bringen. Das Puddingpulver mit den verbliebenen 50 ml des Saftes anrühren. Das angerührte

Puddingpulver in den kochenden Saft einrühren und kurz aufkochen lassen. Die Kirschen unterheben und gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Den Boden wieder kaltstellen.

Für die Quarkmasse die Sahne steif schlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Quark und den Schmand in eine Schüssel geben und mit dem Vanillezucker und Zucker verrühren und abschmecken. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und auf dem Herd bei geringer Hitze auflösen. Sie darf nicht kochen, sonst verliert sie ihre Bindekraft. Etwas von der Quarkmasse unter die Gelatine rühren. Jetzt die angerührte Gelatine zur restlichen Quarkmasse geben und gut verrühren. Die Sahne unter die Quarkmasse heben und die Füllung probieren. Bei Bedarf noch etwas nachsüßen. Die Quarkmasse auf den Kirschen verteilen, glattstreichen und den Kuchen im Kühlschrank mindestens für 2-3 Stunden (am besten über Nacht) fest werden lassen.

Vor dem Servieren die fein gehackte oder geraspelte Schokolade auf dem Kuchen verteilen.

Viel Spaß beim Nachbacken und Guten Appetit!