



Kirsch-Quark-Küchlein

Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

| | |
|---------------------------------|-------|
| Joghurt, natur | 100 g |
| Quark 20 % Fett i.Tr. | 250 g |
| Vanillepuddingpulver 1 Päckchen | |
| Frischkäse, natur | 150 g |
| Zucker | 50 g |
| Johannisbeerkonfitüre | 50 g |
| Sauerkirschen im Glas | 200 g |
| Eier | 2 St. |
| Butter | 1 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesens, Muffinform

1. Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Joghurt, Quark, Puddingpulver, Frischkäse, Zucker und Marmelade mit einem Handrührgerät mit Schneebesens cremig rühren.
2. Kirschen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Eier trennen (Eigelb anderweitig verwenden). In einer Schüssel Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkcreme heben.
3. Quarkcreme abwechselnd mit Kirschen in die Vertiefungen eines gefetteten Muffinblechs schichten. Im Backofen ca. 40 Min. backen. Kirsch-Quark-Küchlein warm oder kalt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 105 kcal |
| Kohlenhydrate | 13 g |
| Eiweiß | 5 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 4 g |