



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