

Pfirsich-Schecke

Zutaten für eine runde 26 cm Springform:

Für die Quarkschicht

- 750 g Magerquark
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 820 g Pfirsiche (1 große Dose)



Für die Schecke

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 375 ml Milch
- 100 g Butter (weich)
- 80 g Zucker
- 5 Eier (getrennt)

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 60 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 80 Minuten

So bereitest du die Pfirsichschecke zu

1. Bereite als erstes die Schecke zu. Koche dazu aus der Milch dem Puddingpulver und 80 g Zucker einen Pudding.
2. Lasse den Pudding etwas abkühlen.
3. Trenne bei den 5 Eiern, das Eigelb vom Eiweiß und schlage das Eiweiß steif.
4. Rühre die Butter und die Eigelb unter den warmen Pudding.
5. Verrühre nun für die Quarkschicht, den Quark, mit den 2 Eiern, dem Puddingpulver und dem Zucker.
6. Lasse die Pfirsiche gut abtropfen und schneide sie in kleine Stückchen.
7. Hebe die Pfirsichstückchen unter die Quarkmischung.
8. Fette eine Springform und fülle die Quarkmasse hinein.
9. Hebe zum Schluss vorsichtig das geschlagene Eiweiß unter die abgekühlte Puddingmischung.

10. Verteile die Puddingmasse (Schecke) gleichmäßig auf der Quarkschicht. Keine Sorge, wenn die Form randvoll ist - beim Backen läuft nichts über.
11. Backe nun deine Pfirsichschecke für ca. 60 Minuten bei 180°C Ober- und Unterhitze. Wenn der Kuchen zu dunkel wird, kannst du ihn mit Backpapier abdecken.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).