

## Pfirsich-Schecke



*vegetarisch*

*stillfreundlich*

*kleinkindtauglich*

Unsere Pfirsich-Schecke ist eine enge Verwandte der Sächsischen Eierschecke.

### Zutaten für eine runde 26 cm Springform:

- 750 g Quark
- 2 Packungen Vanille-Puddingpulver
- 7 Eier
- 360 g Zucker
- 375 ml Milch
- 100 g Butter
- 1 große Dose Pfirsiche

**Arbeitszeit:** ca. 20 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 60 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 80 Minuten

Aus der Milch, dem Puddingpulver und 180 g einen Pudding kochen und etwas abkühlen lassen. Dann die Butter und die 5 Eigelb unterrühren. Nun den Quark, 2 Eier, Puddingspulver und 180 g Zucker zu einer einheitlichen Masse verrühren. Die gut abgetropften Pfirsiche in kleine Stückchen schneiden und unterheben. Dann die Quarkmasse in eine gefettete Springform füllen. Die 5 Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Pudding-Eigelb-Buttermasse heben. Dann diese Masse auf die Quarkschicht geben. Keine Sorge wenn die Form randvoll ist - beim Backen läuft nichts über. Für etwa 60 Minuten bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen backen. Wenn der Kuchen zu dunkel wird kann er mit Alufolie

abgedeckt werden.

## Unsere Empfehlung für Dich:

### MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>