

Pfirsich-Schecke

Zutaten für 1 Kuchen

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. Lass ihn etwas abkühlen.
2. Trenne die Eier. Schlage das Eiweiß steif.
3. Rühre die Butter und die Eigelb unter den warmen Pudding.
4. Verrühre für die Quarkschicht, den Quark, mit den 2 Eiern, dem Puddingpulver und dem Zucker.
5. Lasse die Pfirsiche gut abtropfen und schneide sie in kleine Stückchen. Hebe sie unter die Quarkmischung.
6. Fette eine 26 cm Springform und fülle die Quarkmasse hinein.
7. Hebe das geschlagene Eiweiß unter die abgekühlte Puddingmischung. Verteile die Puddingmasse (Schecke) gleichmäßig auf der Quarkschicht.
8. Backe deine Pfirsichschecke für ca. 60 Minuten bei 180°C Ober- und Unterhitze. Wenn

der Kuchen zu dunkel wird, kannst du ihn mit Alufolie abdecken.

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

