Pfirsich-Schecke

20 Min
ZUBEREITUNGSZEIT

80 Min
GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Kuchen

Für die Quarkschicht

- 750 g Magerquark
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Dose Pfirsich (Abtropfgewicht 250 g)

Für die Schecke

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 400 ml Milch
- 120 g Zucker
- 5 Eier
- 100 g Butter (weich)

Zubereitung:

1. Koche zuerst den Pudding für die Schecke. Verrühre dafür Puddingpulver, Zucker und 50 ml Milch mit einem Schneebesen, bis sich alles aufgelöst hat. Bringe die restliche Milch zum Kochen. Rühre die Puddingmischung ein. Koche den Pudding unter Rühren kurz auf und lass ihn dann etwas abkühlen. Rühre dabei gelegentlich um, damit sich keine Haut bildet.
2. Verrühre für die Quarkschicht den Quark mit den 2 Eiern, dem Puddingpulver und dem Zucker. Lass die Pfirsiche gut abtropfen und schneide sie in kleine Stückchen. Hebe sie unter die Quarkmischung.
3. Trenne für die Schecke die Eier. Schlage das Eiweiß steif. Rühre die Butter und die Eigelb unter den Pudding. Hebe dann den steifgeschlagenen Eischnee unter.
4. Heize den Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze auf. Lege eine 26 cm Springform mit Backpapier aus und fette den Rand. Fülle die Quarkmasse hinein. Verteile die Scheckenmasse gleichmäßig darauf.
5. Backe die Pfirsichschecke ca. 60 Minuten im unteren Drittel deines Backofens. Lass sie anschließend im leicht geöffneten Ofen auskühlen.