

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, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen,

Muffinform

1. Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Joghurt, Quark, Puddingpulver, Frischkäse, Zucker und Marmelade mit einem Handrührgerät mit Schneebesen 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