



## Käsekuchen mit Glühweinkirschen

aus der runden Stoneware-Form

### Teig und Käsefüllung:

200 g Amarettini  
100 g Butter, flüssig  
4 Eier  
200 g Zucker  
1 kg Magerquark  
150 g Creme fraiche  
1 1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver  
1-2 EL Puderzucker

### Kirschkompott:

1 Glas Sauerkirschen (720ml)  
100 ml Apfelsaft  
2 Beutel Glühweingewürz  
3 EL Speisestärke  
50 g Zucker  
100 ml Rotwein

### Zubereitung:

**Backofen vorheizen auf 190°C Ober-/Unterhitze, unterste Schiene**

**Runde Form gut einfetten und mit Semmelbröseln austreuen.**

#### Kompott:

Kirschen abgießen und den Saft auffangen. Nun ein Kirschkompott herstellen. Kirschsafte, Apfelsafte und Glühweingewürz aufkochen und 15 Min. ziehen lassen.

Gewürzbeutel entfernen, den Rotwein und Zucker zugeben und erneut aufkochen. Stärkepulver glatt rühren und damit andicken. Kirschen unterheben. Kompott an die Seite stellen.

#### Teig:

Amarettini fein mahlen. ( Thermomix: 3 Sek./ Stufe 6, Sichtkontrolle, ggf. erneut anstellen)  
Butter im Topf schmelzen. ( TM: 4 Min./70°C/Stufe 2) Die Amarettinibrösel mit der flüssigen Butter vermischen. Die Masse als Boden in die runde Stoneware-Form geben und gut andrücken. Wenn möglich kalt stellen.

Eier und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.

(TM: Schmetterling einsetzen und 5 Min. / Stufe 4)

Quark, Creme fraiche und Puddingpulver unterrühren. (TM: 1 Min./ Stufe 6)

Die Quarkmasse auf den Amarettiniboden geben. 2/3 des Kirschkompotts darauf verteilen und nach außen hin einen Rand freilassen.

In den vorgeheizten Backofen geben und ca. 70-80 **Minuten backen**. Sollte er zu dunkel werden, bitte mit Alufolie abdecken.

Kuchen aus dem Backofen nehmen und über Nacht auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit dem restlichen Kompott servieren.