

## Quarkkuchen mit Pfirsichern vom Rockcrok®-Grillstein von Pamperedchef®



- **Zutaten:**

- 1 kleine Dose Pfirsiche

- 250 g Quark
- 300 g Mehl Typ 405 gesiebt
  - 150 g Zucker
  - 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver

- **Zubereitung:**

- Quark, Zucker, Eier und Backpulver in den TM geben und 2 Minuten/Stufe 4 schaumig schlagen
- nun das Mehl gesiebt hinzugeben und kurz unterheben - 30 Sek./Stufe 1 - sollte dann noch Mehl zu sehen sein dies mit dem Spatel einfach unterheben.
  - Teig auf den gefetteten Grillstein geben und glattstreichen
- nun schneidest du die Pfirsiche in dünne Scheiben und verteilst diese auf dem Teig
  - ab in den vorgeheizten Backofen bei 200°/Ober-Unterhitze/Rost/ca. 25-30 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
  - ich habe den Kuchen als Dessert lauwarm mit Eis und Sahne serviert - am nächsten Tag schmeckten die übrig gebliebenen Stückchen zu einer Tasse Kaffee hervorragend.

Ein schnelles und leckeres Rezept - der Grillstein kann nicht nur Grillen, sondern auch hervorragend backen 😊