

# Bunter Kuchen a la Pückler

## Zutaten:

170 g Mehl  
110 g Speisestärke  
260 g Zucker  
90 g Butter  
1 kg Magerquark  
150 g Vanillejoghurt  
5 Eier  
100 g Zartbitterkuvertüre  
100 ml Milch  
120 g rote Beeren (Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren etc.)  
Mark einer Vanilleschote  
1 EL Zitronensaft  
1 Prise Salz  
2 TL Puderzucker

## Zubereitung:

- Bei TK - Beeren, diese auftauen.
- Für den Boden ein Ei trennen.
- Mehl, Eiweiß, Salz, Butter und 50 g Zucker zu einem Teig verkneten.
- Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kühlen.
- Restliche Eier trennen.
- Quark, 185 g Zucker, Zitronensaft, Stärke und Eigelb verrühren.
- Beeren mit dem Puderzucker pürieren.
- Kuvertüre in der Milch schmelzen lassen.
- Eiweiß mit Salz und Restzucker steif schlagen.
- Quarkmasse in drei Teile aufteilen.
- Ein Drittel mit der Kuvertüremilch verrühren.
- Joghurt, Vanillemark mit dem zweiten Drittel vermengen.
- Beerenpüree in das restliche Quarkdrittel rühren.
- In jede Quarkmasse ein Drittel vom Eischnee unterheben.
- Den Teig in eine gefettete Springform geben.
- Nacheinander roten, braunen und weißen Quark auf den Teig streichen.
- Bei 175° C etwa 60 Minuten backen.
- Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker überstreuen.