



ZUBEREITUNGSZEIT: 90 MIN | WARTEZEIT: 105 MIN |  
 BACKZEIT: 45-50 MIN | BACKOFEN: 150°GRAD UMLUFT  
 | 12 STÜCK

## ZUTATEN

500 g Kirschen (frisch oder TK)  
 75 g Mandelkerne mit Haut  
 120 g Zartbitterschokolade  
 100 g Butter  
 100 g Zucker  
 4 Eier (Gr. M)  
 50 ml Milch  
 125 g Mehl  
 750 g Magerquark  
 150 g Zucker  
 1 Päckchen Vanillezucker  
 100 g Kirschkonfitüre

## ZUBEREITUNG

Zuerst die Kirschen waschen, trocken tupfen, bei Bedarf entkernen und dann halbieren. TK-Früchte müssen aufgetaut sein. Die Mandeln und die Schokolade grob hacken. Die Schokolade in einem kleinen Topf mit der Butter bei schwacher Hitze schmelzen.

Die Schokoladen-Mischung in eine Schüssel gießen und braunen Zucker, 2 Eier und die Milch hinzugeben. Das Ganze 1-2 Minuten verrühren, dann 75g Mehl dazugeben und nochmals verrühren. Dann die Mandeln unterheben.

Den Teig nun in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte 26er-Springform geben und im bereits vorgeheizten Backofen 8-10 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Quark, 2 Eier, Zucker, Vanillezucker und 50g Mehl mit dem Schneebesen verrühren. Dann 2/3 der Kirschen unterheben.

Den Schokoboden aus dem Ofen nehmen und die Quarkmasse darauf verteilen. Danach 45-50 Minuten backen. Nach der Backzeit ca. 2 Stunden abkühlen lassen.

Zu guter letzt Konfitüre in einem kleinen Topf erhitzen. Kirschen zufügen und kurz aufkochen. Kirschen auf dem Käsekuchen verteilen und servieren.