



KLOSTERBEEREN-SCHNITTE

Zutaten	Menge
<u>Quarkteig</u>	
WESTFALIA Quarkteig	800 g
Wasser	240 g
Vollei	160 g
<u>Füllung</u>	
WESTFALIA Kalkkrem Super	350 g
Marzipan	200 g
Wasser	1000 g
TK-Stachelbeeren	1000 g
<u>Topping</u>	
WESTFALIA Eierschecke	600 g
Wasser	1200 g

Herstellung:

Den Quarkteig laut Grundrezept herstellen und nach kurzer Entspannungszeit auf ein gefettetes Blech 60 x 40 cm ausrollen und stippen.

Den frisch angerührten Kalkkrem auf dem Quarkteig verstreichen und anschließend die Stachelbeeren aufstreuen.

Die angerührte Eierschecke über dem Kuchen gleichmäßig verstreichen und nach einer kurzen Quellzeit backen.

Backtemperatur: ca. 210 °C
Backzeit: ca. 45 Minuten