



## ZUTATEN

(für eine rechteckige Form,  
etwa 25 x 35 cm)

6 Eier  
50 g Zucker  
2 Prisen Salz  
300 g weiche Butter  
120 g Zucker  
3 TL Backpulver  
100 g gemahlene Mandeln  
200 g gemahlene Haselnüsse  
100 g Mehl  
3 Pfirsiche  
4 Plattpfirsiche  
150 g Magerquark  
250 g Mascarpone  
100 g Vanillequark  
200 ml Sahne  
2 Pck. Vanillezucker

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 ° Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine rechteckige Backform mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Am Ende die 50 g Zucker einrieseln lassen. Die Butter mit dem restlichen Zucker, einer Prise Salz schaumig schlagen. Die Eigelb unterrühren. Anschließend Backpulver, Mandeln, Nüsse und Mehl unterrühren. Zum Schluss das Eiweiß in drei Portionen unter den Teig heben. Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Einen der Pfirsiche und 2 Plattpfirsiche in Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Das ganze etwa 40 Minuten im Ofen backen, bis der Teig eine gute Farbe bekommen hat. Stäbchenprobe nicht vergessen. Anschließend den Kuchen auskühlen lassen.

Für die Quarkcreme Magerquark, Mascarpone und Vanillequark zusammenrühren. Vanillezucker zugeben und abschmecken. Ich habe hier wenig Zucker verwendet, da die Pfirsiche ja auch süß sind. Wer es aber süßer mag, kann auch noch weiteren Vanillezucker zugeben. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Dann die Quarkcreme locker auf den Kuchen geben und die restlichen Pfirsiche alle ebenfalls in Spalten schneiden. Diese dann auf der Quarkcreme verteilen.