

Buttermilch-Kirschkuchen vom Grill.

 **25 Min.**

Vorbereitung

 **55 Min.**

Gesamtzeit

 **mittel**

Aufwand

Zutaten:

- 4 Eier (z.B. respEGGt)
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 140 g Speisequark 20%
- 50 g Haselnusskerne (z.B. Puda)
- 20 g Vanillinzucker
- 0,5 Pck. Backpulver
- 250 g Buttermilch
- 250 g Mehl
- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 120 g Sauerkirschen aus dem Glas, entsteint und abgetropft
- 50 g Knuspermüsli Honig/Nuss
- 100 g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

- 1** Eier trennen.
- 2** Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen.
- 3** Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen, Quark hinzufügen.
- 4** Haselnüsse im Mixer zerkleinern.
Tipp: Wenn du möchtest kannst du auch gemahlene Haselnüsse verwenden.
- 5** Haselnüsse, Vanillinzucker, Backpulver und Buttermilch unter die Quarkmasse ziehen.
- 6** Nach und nach das Mehl hinzufügen und alles zu einer cremigen Masse verrühren.
- 7** Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 8** Ein rundes Kuchenblech (Durchmesser ca. 30 cm) mit Butter einfetten, mit Zucker bestreuen und losen Zucker abklopfen.
Tipp: Wenn du kein rundes Blech hast, kannst du auch eine große Quicheform verwenden.
- 9** Teig in die Form geben und glatt streichen.
- 10** Kirschen darauf verteilen und das Knuspermüsli darüberstreuen.
- 11** Schokolade grob hacken und obenauf verteilen.
- 12** Die Form auf den Grillrost stellen – möglichst weit über der Glut, z.B. kannst du sie mit Hilfe eines Springformrings erhöhen. Grilldeckel schließen.

Buttermilch-Kirschkuchen vom Grill.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zutaten:

- 300 g Sahnequark mit 40% Fett i.Tr.
- 2 EL flüssiger Honig (z.B. Naturgut)
- 1 EL Puderzucker (z.B. Puda)

Zubereitung:

- 13 Kuchen ca. 30 Min. bei 190 - 210 °C backen.
- 14 Honig und Sahnequark verrühren.
- 15 Kuchen aufschneiden, auf Tellern verteilen und mit dem Honigquark toppen.
- 16 Mit gesiebttem Puderzucker garnieren.