



## SINALCO Kuchen mit Himbeeren und Quark

### Zutaten

200 g	Butter
1 Prise(n)	Salz
300 g	Zucker
2	Ei(er)
2	Eigelb
450 g	Mehl
2TL	Backpulver
500ml	Sinalco
400 g	Himbeeren
300 g	Magerquark
300 g	Mascarpone

### Zubereitung

Die Butter mit dem Salz und 150g Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät vermischen. Das Eigelb und die 2 Eier einrühren. Mehl in eine separate Schüssel geben, das Backpulver hinzufügen und miteinander vermischen. Nun abwechselnd zusammen mit der SINALCO unter die Buttermischung rühren.

Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze und 175°C Umluft vorheizen. Ein Backblech einfetten und den Teig darauf gleichmässig verteilen. In den vorgeheizten Ofen geben und für ca. 30 Minuten backen lassen. Anschliessend auskühlen lassen.

Den Quark, Mascarpone und die anderen 150g Zucker in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Einige der Himbeeren zum Verzieren zurücklegen, den Rest in die Quarkmasse geben und unterheben. Zum Schluss die Quark-Himbeer-Creme auf dem Kuchen verteilen und mit den zurückgehaltenen Himbeeren verzieren.