



# Pfirsich-Quarktorte im Marshmallow- Paradies

## ZUTATEN:

- 300g Mehl
- 260g Zucker + 3 EL Zucker
- 275g Butter
- 500g Pfirsiche
- 500g Magerquark
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Vanille Puddingpulver
- 1 EL Zitronensaft
- 20g Speisestärke
- 250ml Pfirsichsaft

## Außerdem:

- **frisla Marshmallows, klein**
- Puderzucker

## ZUBEREITUNG:

- Den Backofen auf 175 Grad vorheizen (Umluft)
- Die Pfirsiche waschen und in kleine Stücke schneiden. Wenn es keine frischen gibt, kann man alternativ Dosenpfirsiche nehmen
- 150g Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen
- 140g Zucker, Mehl und Vanillezucker mischen, die geschmolzene Butter dazugeben und mit den Händen Streusel kneten. Etwa 2/3 der Streusel in die gefettete Springform geben, zu einem flachen Boden andrücken und ca. 10 min vorbacken (1/3 der Streusel zurückhalten)
- Stärke und 50ml Pfirsichsaft glattrühren
- 200ml Pfirsichsaft und 3 EL Zucker aufkochen und vom Herd nehmen. Die angerührte Stärke unterrühren. Noch einmal aufkochen und 1 Minute köcheln lassen
- Jetzt die Pfirsichstücke untermischen und die Mischung abkühlen lassen. Danach auf den vorgebackenen Boden geben und alles auskühlen lassen.
- Für die Quarkmasse 120g Zucker und 125g Butter schaumig rühren.
- Den Zitronensaft, die Eier, den Quark und das Puddingpulver unterrühren.
- Die Quarkmasse nun auf den mit der Pfirsichmasse bedeckten Boden geben und glattstreichen.
- Die restlichen Streusel auf die Quarkmasse geben.
- Dann den Kuchen für ca. 45 min bei 175 Grad Umluft fertig backen.
- Zuletzt die kleinen Marshmallows auf den Kuchen geben und für ca. 3 Minuten zu Ende backen
- Vor dem servieren die Torte mit Puderzucker bestreuen.

**Guten Appetit!**