

# Cheebi - Cheese and Biskuit

Zutaten:

Für den Biskuitteig:

- 90 g Butter
- 175 g feiner Zucker
- 6 Eier
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver

Für die Käsecreme:

- 250 g Quark
- 150 g Schmand
- 50 g Zucker
- 550 g Frischkäse
- 1 Ei
- Kirschen (entkernt)

Anleitung:

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Butter zerlassen und ein wenig abkühlen lassen. Eier trennen. Eigelbe mit Zucker weißschaumig schlagen. Eiweiß steif schlagen. Mehl und Backpulver mischen und sieben. Mehl abwechselnd mit dem Eisschnee unter die Eigelbmasse heben. Flüssige Butter mit etwas Masse verrühren, dann unter die übrige Masse heben. Biskuitteig gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen.
2. Quark, Schmand, Frischkäse und Zucker gut miteinander verrühren, bis der Zucker sich gelöst hat. Das Ei untermischen. Nun die Frischkäsecreme nockenartig auf den Biskuitteig verteilen. Mit der Gabel ein wenig verwirbeln.

3. Die Kirschen auf dem gesamten Teig verteilen. Ein wenig in den Teig drücken. Alles ca. 35-40 Minuten goldbraun backen.
4. Aus dem Backofen entnehmen, abkühlen lassen und kalt genießen.