

# Der Rote Mosel-Weinbergpfirsich

...die typische Moselfrucht

Rezept-Sammelkarte 1



Ferienland  
**Cochern**  
METROPOLE  
DES ROTEN  
MOSEL-WEINBERGPFIRSICHS 

## Ziegenkäsetarte mit Weinbergpfirsichen

**Zutaten für den Boden:** 200g Vollkornkekse, 100g Butter

**Zutaten für den Belag:** 4 Eier, 1 Prise Salz, 150g Zucker, 300g Ziegenfrischkäse, 300g Magerquark, 2 Päckchen Vanillepuddingpulver, 1 TL Backpulver, Zesten einer Zitrone, 3-4 TL Zitronensaft, 6-7 Rote Weinbergspfirsiche aus dem Glas, 3 EL Weinbergspfirsichmarmelade

Zubereitung: Dauer ca. 75 Minuten

Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

### Für den Boden:

Butterkekse in einer Tüten mit dem Nudelholz fein zerreiben. Die Butter erwärmen und mit den Kekskrümeln vermengen. Eine Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und die Krümel-Butter-Mischung so hineindrücken, dass ein kleiner Rand von 3-4 cm entsteht. Dann ca. 30 Min kalt stellen.

### Für die Füllung:

Die Eier trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz zu festem Eischnee schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen, Ziegenfrischkäse, Magerquark, Puddingpulver, Backpulver, Zitronenzesten und -saft gut vermengen und den Eischnee unterheben.

Die Füllung auf den Krümelboden geben, glattsteichen und ca. 60 Min. bei 160 Grad backen, auskühlen lassen.

Die Weinbergspfirsiche in feine Spalten schneiden und den kalten Kuchen damit auslegen. Weinbergsmarmelade erwärmen und auf den Pfirsichen verteilen.

Rezeptvorschlag: M. Thiesen-Schieferdecker

### Tourist-Information Ferienland Cochem

Endertplatz 1 ♦ 56812 Cochem

Tel.: +49 (0)2671-6004-0 ♦ Fax: +49 (0)2671-6004-44

[www.ferienland-cochem.de](http://www.ferienland-cochem.de) ♦ [www.cochem.de](http://www.cochem.de) ♦

[www.facebook.com/ferienlandcochem](https://www.facebook.com/ferienlandcochem)

Mail: [info@ferienland-cochem.de](mailto:info@ferienland-cochem.de)

---

---

---

---

---