

– EUROPA AUF DEM TELLER –

SERNIK AUS POLEN

Für 12 Portionen

Arbeitszeit: ca. 25 Min. **Backzeit:** 60 Min. **Kühlzeit:** 3h **Gesamtzeit:** 4 h 25 Min.

Schwierigkeit: einfach

Zutaten:

1 kg Quark, Magerquark
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
100 g weiche Butter
40 g Speisestärke
1 TL Zitronenabrieb
1 Prise Salz
100 g Rosinen, optional

Zum Verzieren:

Puderzucker oder
etwas geschmolzene Schokolade

Zubereitung:

Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (26 cm) einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

Butter, Zucker und Vanillezucker mehrere Minuten cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Quark, Speisestärke, Zitronenabrieb und Salz dazugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren. Nach Wunsch die Rosinen unterheben.

Die Käsemasse in die Springform geben und etwa 55–60 Minuten backen. Die Mitte darf beim Herausnehmen noch leicht wackeln.

Langsam abkühlen: Den Backofen ausschalten, die Tür einen Spalt öffnen und den Kuchen noch etwa 20 Minuten darin stehen lassen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Den Sernik für mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben oder mit etwas geschmolzener Schokolade verzieren.

Tipp: Sernik schmeckt am nächsten Tag sogar noch besser und lässt sich wunderbar am Vortag zubereiten.