



Dessert

Quarkkuchen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Für den Kuchenteig:

125 gr Butter
125 gr Zucker
250 gr Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
2 Stück Eier

Für die Füllung:

500 gr Quark (50%)
150 gr Zucker
1 EL Mehl
2 Stück Eier
1 Pack Puddingpulver, Vanille
1 Pack Vanillezucker
1 ganze Zitrone, die Hälfte der Schale abgerieben sowie den Saft einer halben Zitrone
3 dl Rahm
Ein Handvoll Rosinen (prima schmecken die Rosinen, wenn diese ein paar Stunden zu vor in Rum (oder einem anderen Schnaps) eingelegt wurden).

Zubereitung:

Backofen

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Springform

Die Springform mit dem Kuchenteig auslegen.

Gross Schüssel

In einer grossen Schüssel die Eier mit dem Zucker zusammen schaumig rühren. Alle andern Zutaten nach und nach zugeben und gut umrühren.

Die Masse in die Springform geben und bei 180 Grad zirka eine Stunde backen.

Variante: Der Teigboden kann, vor der Zugabe der Füllung, mit Früchten (z.B. Mandarinen- oder Orangenstücke, Birnen- oder Apfelstücke, etc. belegt werden.