

Gebackener Quarkkuchen

etwa 14 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 26 cm):

Knetteig:

- 150 g Mehl
- ½ TL Dr. Oetker Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 75 g Butter, weich

Füllung:

- 2 Eier
- 2 dl Rahm, kalt
- 500 g Magerquark
- 100 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 35 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die übrigen Zutaten begeben. Alle Zutaten mit dem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig zusammenkneten. Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden der Springform auswallen und den Rand der Form darumstellen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Vorbacken:

Im vorgeheizten Backofen, auf der untersten Rille während ca. 10 Minuten vorbacken.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 10 Minuten



Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Die Backofentemperatur um 20°C reduzieren.

Den übrigen Teig zu einer Rolle formen und als Rand auf den Kuchenboden legen. So an den Formenrand drücken, dass ein ca. 3 cm hoher Rand entsteht.

3 Füllung:

Für die Füllung die Eier trennen und das Eiweiss zu Schnee schlagen. Dann Rahm steif schlagen. Quark mit Zucker, Zitronensaft, Epifin und Eigelb verrühren. Eischnee und Rahm unter die Masse heben und gleichmässig auf den Teigboden verteilen.

Die Form wieder in den Ofen schieben und nochmals ca. 75 Minuten backen. Nach der Backzeit noch 15 Minuten im ausgeschalteten, geöffneten Ofen stehen lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 75 Minuten

Herausnehmen und in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zusätzlich 50 g Rosinen auf dem Teigboden verteilen.

