

Stachelbeer-Quarkkuchen

(24 Portionen)



Zutaten Teig:

150 g Magerquark
120 ml Milch, bis 1,5 % Fett
12 TL (60 ml) Speiseöl
6 TL (30 g) Zucker
Süßstoff für 30 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
Salz
300 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver

Zutaten Belag:

750 g Natreen-Stachelbeeren
750 g Magerquark
14 TL (70 g) Zucker
Süßstoff für 70 g Zucker
Vanillearoma
3 Eier
2 Eigelb
10 TL (50 g) zerlassene Butter
50 g Puddingpulver

Baisermasse:

4 Eiweiß
20 TL (100 g) Zucker
40 g gehobelte Mandeln

Zubereitung:

- o Alle Teigzutaten mit dem Knethacken des Handrührgerätes zu einem Teig verkneten.
- o Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausrollen
- o Die Stachelbeeren abtropfen lassen.
- o Quark, Zucker, Süßstoff, Vanillearoma, Eier, zerlassene Butter und Puddingpulver verrühren
- o Die Stachelbeeren unter die Quarkmasse heben, auf dem Teig verteilen, glattstreichen, vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen, in den vorgeheizten Backofen schieben und backen.

Backen: 175 - 200 ° C Ober- Unterhitze, Gas 3 – 4, etwa 25 Minuten

Zubereitung Baiser:

- o Das Eiweiß steif schlagen. Es muss so fest sein, das ein Messerschnitt sichtbar bleibt.
- o Nach und nach den Zucker esslöffelweise unterschlagen, den Eischnee auf die Quarkmasse streichen und die gehobelten Mandel darüber streuen.

Backen: 200 – 225 ° C Ober- Unterhitze, Gas: 4 – 5, etwas 5 Minuten

Pro Portion: 1 F, ½ K, 1 J, 45 GK

Tipp:

Mit jeweils der Hälfte aller Zutaten füllen Sie eine 28er Springform.