

Kuchen Backen Rezepte

Erdbeerkuchen Mit Quark

Gattung: Backen, Erdbeere, Kuchen, Milchprodukte, Obst, Quark

		Mürbeteig:	
125 g	Butter	1	kleine Ei
100 g	Zucker	250 g	Mehl
		Füllung:	
4	Eier	1	Zitrone, abgeriebene Schale
100 g	Zucker	250 ml	Sahne
250 g	Quark (20 % Fett)	350 g	Erdbeeren
1	Pack. Vanille-Puddingpulver zum	1	Pack. roten Tortenguss
	- Aufkochen	250 ml	Apfelsaft

Für den Mürbeteig den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Butter, Zucker und das Ei mit dem Mixer schaumig rühren (Knethaken benutzen), dann das Mehl zugeben und in die Masse einarbeiten.

Anschließend die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig kurz mit den Händen weiterkneten. Falls er noch zu feucht ist und klebt, etwas Mehl dazugeben. Den Backofen auf 175 °C (Umluftherd) vorheizen. Den Teig ausrollen und in die Springform legen. Den Teig am Rand leicht hochbiegen und ihn überall gleichmäßig festdrücken. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und etwa zehn Minuten backen.

Während dieser Zeit die Füllung zubereiten: Zuerst Eier und Zucker schaumig schlagen. Danach Quark, Vanillepuddingpulver und Zitronenschale unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse ziehen. Diese Füllung auf den noch ziemlich rohen und heißen Mürbeteigboden in die Springform füllen und den Kuchen bei gleicher Hitze noch eine Stunde backen. Der Kuchen sollte richtig durchgebacken sein. Er kann nach der Backzeit noch zehn bis fünfzehn Minuten bei abgeschalteter Hitze nachgaren.

Anschließend den Quarkkuchen etwas abkühlen lassen und ihn dann dicht mit halbierten Erdbeeren belegen (es passen mehr Erdbeeren auf den Kuchen, wenn Sie sie etwas hochkant stellen). Nach Packungsanleitung den Apfelsaft mit dem Tortenguss aufkochen und den Guss vorsichtig mit einem Löffel auf den Erdbeeren verteilen.