

REZEPT



REZEPTTITEL

Fruchtiger Zitronen-Quarkkuchen

AUS DEM FEATURE

Nebelgrau & Safrangelb

SISTERMAG

N°28

ZUTATEN

MÜRBETEIG-BODEN

250g Mehl

50g Zucker

100g weiche Butter

1 Pr. Salz

abgeriebene Zitronenschale

1 Päckchen Vanillezucker

optional 1/2 Päckchen Backpulver

QUARKFÜLLUNG

3 Eier

500g Quark
(Fettstufe 20% oder 40%)

50g Zucker

50g Butter

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Vanillepudding-Pulver

Saft von einer Zitrone

ZUBEREITUNG

1. Schale von einer Bio-Zitrone abreiben, zusammen mit allen Zutaten für den Boden in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Wer den Teig lieber fluffiger statt dünn und fest mag, kann den Zutaten optional auch Backpulver begeben. Teig auf einer dünn bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und in die gut gefettete Springform geben. Der Teig wird nun kurz 10 Minuten bei 180 Grad hellgelb vorgebacken.
2. Für die Quarkfüllung werden zuerst die Eier getrennt und das Eiweiß steif geschlagen. Eigelb und Zucker verrühren und dann Quark, weiche Butter, Vanillezucker, Puddingpulver und den Saft einer gepressten Zitrone hinzugeben. Zuletzt vorsichtig den Eischnee unterheben. (Bei Quarkkuchen muss man übrigens nicht unbedingt die Eier vorher trennen, wenn es besonders schnell gehen soll, kann man sich diesen



FORTSETZUNG

GARNIERUNG

Zitronea

Orange

Blaubeeren

Minze

Puderzucker

Schritt sparen. Allerdings wird so die Füllung besonders locker und cremig.

3. Quarkmasse in den vorgebackenen Boden geben und die großen Luftblasen (verursachen Risse) durch sanftes Klopfen der Form aufsteigen lassen. Bei nur 150 Grad Umluft für 70 min backen, bis der Kuchen goldgelb ist.
4. Für die glänzende Fruchtmuschicht Zitronen pressen und zusammen mit 100g Zucker aufkochen lassen. Agar Agar nach Angaben auf der Verpackung hinzugeben, aufkochen lassen und nach Erkalten auf die Quarkschicht auftragen. Nach Belieben mit den Früchten, frischer Minze und Puderzucker garnieren. Bon appétit!

Übrigens: Da ich Kuchen manchmal zu süß finde, habe ich hier bewusst weniger Zucker verwendet. Wer es zur fruchtigen Zitrone lieber noch süßer mag, kann bei Teig und Füllung auch mehr Zucker hinzufügen.