

Rezept

Gebackener Quarkkuchen mit Pfirsich und Himbeeren

Ein Rezept von Gebackener Quarkkuchen mit Pfirsich und Himbeeren, am 20.04.2024

Zutaten

½ TL Backpulver	1 gestrichener EL Stärke (10 g)
1 TL Weichweizengrieß	½ Vanilleschote
1 Ei (Größe M)	40 g Zucker
30 g weiche Butter	250 g Magerquark
1 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale	etwas weiche Butter zum Bestreichen der Form
½ Pfirsich (100 g)	80 g frische Himbeeren
etwas Puderzucker zum Bestäuben	1 kleine runde Springform (15 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.

2. Backpulver, Stärke und Grieß in einer Schüssel miteinander mischen. Die Vanilleschote der Länge nach aufritzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben. Ausgekratzte Vanilleschote für Vanillezucker oder Vanillesalz verwenden. Vanillemark, Ei, Zucker und Butter in eine zweite Schüssel geben und mit dem Handrührgerät in 3 Min. schaumig aufschlagen. Quark, Zitronenschale und die Stärkemischung dazugeben. Alles noch einmal kräftig durchrühren.

3. Die Backform gut mit Butter bestreichen, die Quarkmasse einfüllen und etwas glatt streichen. Die Springform mehrmals auf die Arbeitsfläche klopfen, sodass alle Luftlöcher aus der Quarkmasse verschwinden. Die Backform auf ein Ofengitter (Mitte) in den Ofen stellen und in etwa 30 Min. goldbraun backen. Um herauszufinden, ob der Kuchen gar ist, einen Holzspieß in die Mitte des Kuchens stecken. Haftet keine oder nur ganz wenig Quarkmasse daran, ist der Kuchen fertig.

4. Den Kuchen aus dem Ofen holen, auskühlen lassen, aus der Springform nehmen und auf einen Teller oder eine kleine Kuchenplatte heben.

5. Den Pfirsich in dünne Scheiben schneiden und die Himbeeren verlesen. Den Quarkkuchen mit Pfirsichscheiben und Himbeeren belegen, mit Puderzucker bestäuben und servieren. Der Quarkkuchen »ohne Boden« schmeckt als Dessert oder nachmittags zum Kaffee.