

Rezept

Kaskuacha

Ein Rezept von Kaskuacha, am 18.04.2024

Zutaten

100 g Mehl	1 1/2 EL Puderzucker (ca. 30 g)
50 g weiche Butter	1 Eigelb (M)
1 Msp. fein abgeriebene Bio-Zitronenschale	1 Prise Salz
Mehl zum Arbeiten	Butter für die Form
750 g Magerquark	3 Eier (M)
3 Eigelb (M)	200 ml Milch
1 Prise Salz	fein abgeriebene Schale und 2 EL frisch gepresster Saft von 1/2 Bio-Zitrone
Mark von 1/2 Vanilleschote	150 g Zucker
90 g Speisestärke	50 g Butter
200 g Sahne	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 12 Stück (1 Springform, 28 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl und den Puderzucker auf die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Butter in Flocken mit Eigelb, Zitronenschale und Salz in die Mulde geben. Nun alles zügig mit den Fingern vermengen bzw. zwischen den Händen zerreiben, bis man zum Schluss einen homogenen Teig kneten kann. Den Teig flach drücken, in Klarsichtfolie einwickeln und mind. 1 Std. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 180° (Ober- und Unterhitze verwenden, Umluft ist nicht empfehlenswert) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund 2-3 mm dick rausrollen, dabei immer wieder wenden und mit Mehl einstäuben. Springform auf die Teigplatte stellen und mit einem Messer ringsherum schneiden, abfallenden Teig zur Seite legen. Den Teigkreis auf das Backblech legen und im Ofen (Mitte) in ca. 10 Min. goldbraun backen, herausnehmen und auskühlen lassen.
3. Inzwischen für den Belag den Quark mit Eiern, Eigelben, Milch, Salz, Zitronenschale und -saft sowie Vanillemark mit einem Schneebesen verrühren. 140 g Zucker und Stärke miteinander vermischen und nach und nach unter die Quarkmasse rühren. Die Butter schmelzen und ebenfalls langsam unter die Masse rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.
4. Den Springformboden und -rand getrennt dünn mit Butter einfetten. Gebackenen Mürbeteigboden auf den Boden der Form legen, den Formrand auf den Formboden setzen und festziehen. Die Spalte zwischen Teigboden und Formrand mit den rohen Teigresten zustreichen. Die Quarkmasse einfüllen, Oberfläche mit übrigem Zucker bestreuen.

5. Ofentemperatur auf 175° schalten. Kuchen im Ofen (Mitte) in ca. 1 Std. 30 Min. goldbraun backen, dabei nach ca. 35 Min. mit einem Messer den Rand lösen. Wird die Oberfläche zu dunkel, mit Alufolie abdecken. Kuchen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und aus der Form lösen.