Rezept

Klassischer Quark-Gugelhupf

Ein Rezept von Klassischer Quark-Gugelhupf, am 29.04.2024

Zutaten

250 g	Magerquark
100 g	Rosinen
150 g	Zucker
2 TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
150 g	Schmand
2 TL	Backpulver
	Butter für die Form
16	ganze, geschälte Mandeln für die Form
3 EL	Rum
200 g	weiche Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
2	Eier (M)
350 g	Mehl
100 g	geschälte, gemahlene Mandeln
	Semmelbrösel für die Form
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform (ca. 2 l Inhalt, 14 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Quark in einem Sieb ca. 2 Std. abtropfen lassen. Den Rum oder 3 EL Wasser erwärmen und die Rosinen darin einweichen. Die Form einfetten, mit den Semmelbröseln ausstreuen und die ganzen Mandeln auf dem Boden verteilen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

2. Butter, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Die Eier nacheinander gründlich unterrühren. Abgetropften Quark und Schmand unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit Mandeln und Rosinen kurz unterrühren.

3. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen (unten) in ca. 45 Min. goldbraun backen (Stäbchenprobe machen!). Den Gugelhupf herausnehmen, in der Form ca. 15 Min. abkühlen und dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.