

Rezept

Kuhflecken-Kuchen

Ein Rezept von Kuhflecken-Kuchen, am 18.04.2024

Zutaten

FÜR DEN MÜRBETEIG:

375 g Mehl	2 TL Backpulver
35 g Kakaopulver	Salz
200 g Zucker	1 Ei (M)
200 g kalte Butter	

FÜR DIE QUARKMASSE:

175 g Butter	3 Eier (M)
500 g Magerquark	150 g saure Sahne
150 g Zucker	2 EL Vanillezucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver (zum Kochen)	1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale

AUSSERDEM:

Butter für die Form	Mehl zum Arbeiten
---------------------	-------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mehl, Backpulver, Kakaopulver sowie 1 Msp. Salz mischen und auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken, den Zucker daraufstreuen und das Ei hineingeben. Die Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alle Teigzutaten vom Rand aus rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt 30 Min. kalt stellen.
2. Inzwischen für die Quarkmasse die Butter in einem Topf zerlassen. Die Eier trennen. Quark mit saurer Sahne, 100 g Zucker, Vanillezucker, Eigelben, Puddingpulver und Zitronenschale verrühren. Die lauwarmer Butter unterrühren. Die Eiweiße mit dem übrigen Zucker halb steif schlagen und behutsam unter die Quarkmasse heben.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Springform einfetten. Zwei Drittel des Teiges auf wenig Mehl etwas größer als die Form rund ausrollen, in die Form legen und dabei einen Rand bilden. Die Quarkmasse einfüllen. Den übrigen Teig ausrollen und kleine Stückchen davon als »Kuhflecken« auf der Quarkmasse verteilen. Den Kuhflecken-Kuchen im Ofen (unten) 50 - 55 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und 30 Min. in der Form abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.