

Rezept

Möhren-Quark-Kuchen

Ein Rezept von Möhren-Quark-Kuchen, am 20.04.2024

Zutaten

200 g Möhren	75 g getrocknete Cranberrys
1 Bio-Zitrone	200 g gemahlene Mandeln
60 g Dinkelmehl (Type 1050)	4 M Eier
1 Prise Salz	125 g (Roh-)Rohrzucker
75 g flüssiger Honig	200 g Doppelrahm-Frischkäse
250 g Magerquark	2 Pck. Bourbon-Vanillezucker
1 EL gehackte Pistazien	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren schälen und sehr fein reiben. Cranberrys grob hacken. Die Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben, 4 EL Saft auspressen. Die Mandeln und das Mehl vermischen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen, die Springform mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen. Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen, dann nach und nach 50 g Zucker unterschlagen. Eigelbe mit übrigem Zucker, Honig, Zitronenschale und 3 EL Zitronensaft in 5 Min. cremig schlagen. Die Cranberrys und Möhren unterrühren, dann die Mandel-Mehl-Mischung und ein Drittel des Eischnees. Zum Schluss restlichen Eischnee nur locker unterheben.
3. Teig in die Form füllen und im Ofen (unten, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen. Herausnehmen und den Kuchen ca. 10 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Den Frischkäse, den Quark, übrigen Zitronensaft und den Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen. Die Masse auf den Möhrenkuchen geben und wolkenartig verteilen. Mit den Pistazien bestreuen.