

Rezept

Quarkkuchen mit Kräutern und Frühlingszwiebeln

Ein Rezept von Quarkkuchen mit Kräutern und Frühlingszwiebeln, am 17.04.2024

Zutaten

| | |
|--|---|
| 250 g Mehl | Salz |
| 150 g kalte Butter | 1 Eigelb |
| 2 EL Weißweinessig | Mehl für die Arbeitsfläche |
| Butter für die Form | 2 Bund Frühlingszwiebeln |
| 1 Knoblauchzehe | 2 Bund Frühlingskräuter (z. B. Kerbel, Sauerampfer, Borretsch, Estragon, Petersilie) |
| 2 EL Olivenöl | 750 g Magerquark |
| 150 g Sahne | 4 Eier (M) |
| 1 Eiweiß | 1 TL gekörnte Gemüsebrühe |
| Salz | Pfeffer |
| je 3 Msp. edelsüßes Paprika und Currypulver | frisch geriebene Muskatnuss |
| 2 EL frisch gepresster Zitronensaft | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø), 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit 1 Prise Salz mischen, Butter in Flöckchen, Eigelb und Essig dazugeben. Alles zuerst mit einem Messer fein zerhacken, dann zwischen den Händen zu Bröseln zerreiben und zuletzt zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen für den Belag die Frühlingszwiebeln waschen und putzen, den weißen Teil und die Hälfte des Grüns getrennt in Ringe schneiden (nach Belieben 3 Frühlingszwiebeln längs halbieren, beiseitelegen und vor dem Backen in die Quarkmasse drücken). Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein zerschneiden. Das Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, darin die weißen Zwiebelringe und den Knoblauch andünsten und abkühlen lassen. Quark, Sahne, Eier und Eiweiß gründlich verrühren. Mit gekörnter Brühe, Salz, Pfeffer, Paprika, Curry und Muskatnuss kräftig abschmecken. Zwiebel-Knoblauch-Mischung, Zwiebelgrün, Kräuter und Zitronensaft unterrühren.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen, eine Springform mit Butter einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Form legen, dabei einen Rand formen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Füllung darauf verteilen. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 50-60 Min. goldbraun backen, eventuell nach gut der Hälfte der Backzeit mit Backpapier abdecken. Vor dem Anschneiden 5-10 Min. abkühlen lassen.