Rezept

Quarkkuchen mit Zwiebeln und Speck

Ein Rezept von Quarkkuchen mit Zwiebeln und Speck, am 28.04.2024

Zutaten

250 g	Mehl
150 g	kalte Butter
2 EL	Weißweinessig
120 g	Schwarzwälder Schinkenspeck (vom Metzger in 1–2 dicke Scheiben schneiden lassen)
1 Bund	Schnittlauch
4	Eier (Größe M)
250 g	Magerquark
	Pfeffer
	Butter für die Form
	Hülsenfrüchte zum Blindbacken
1/2 TL	Salz
1	Ei (Größe M)
2	kleine Zwiebeln
1 EL	Butter
80 g	Greyerzer (am Stück)
8 Zweige	Majoran
500 g	Quark (20 % Fett)
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 ofenfeste Form oder Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und darauf verteilen. Ei und Essig in die Mitte geben. Alles mit einem großen Messer hacken, dann zügig zwischen beiden Händen zu feinen Bröseln zerreiben und anschließend zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 30 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen für den Belag die Zwiebeln schälen und ebenso wie den Speck fein würfeln. Die Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin goldbraun andünsten. Den Speck dazugeben und unter Rühren mitdünsten, bis er ganz leicht bräunt. Dann die Pfanne von der Herdplatte ziehen und die Zwiebel-Schinken-Mischung abkühlen lassen.

3. Den Käse reiben. Schnittlauch und Majoran waschen und trocken schütteln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, die Majoranblättchen abzupfen und fein hacken. 1 Ei trennen, das Eiweiß und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen und beiseitestellen. Das Eigelb und die übrigen Eier mit dem Quark in einer Schüssel glatt verrühren. Kräuter, Käse und Zwiebel-Schinken-Mischung unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

4. Den Backofen auf 180° vorheizen und die Form mit Butter einfetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Form legen, dabei einen Rand formen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit Backpapier belegen, die Hülsenfrüchte darauf verteilen. Den Teig im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. vorbacken.

5. Den Eischnee unter die Quarkmasse heben. Die Form aus dem Ofen nehmen und das Backpapier samt Hülsenfrüchten entfernen. Die Quarkmasse auf den Teig geben und glatt streichen. Anschließend im Ofen weitere 35-40 Min. backen, bis die Masse fest und leicht gebräunt ist. Den Quarkkuchen herausnehmen und vor dem Anschneiden kurz abkühlen lassen.