

Rezept

# Stachelbeer-Baiser-Kuchen

Ein Rezept von Stachelbeer-Baiser-Kuchen, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Mehl (Type 405)	<b>3 TL</b> Backpulver
<b>750 g</b> Magerquark	<b>300 g</b> Zucker
<b>1 Prise</b> Salz	<b>75 ml</b> fettarme Milch
<b>5 EL</b> Sonnenblumenöl	<b>750 g</b> Stachelbeeren
<b>5</b> Eier	<b>1 Pck.</b> Vanillezucker
<b>1</b> 1/2 Pck. Vanillepuddingpulver	Fett für das Backblech
Mehl für die Arbeitsfläche	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 BACKBLECH | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

## Zubereitung

1. Blech einfetten. Mehl und Backpulver mit 150 g Quark, 80 g Zucker, Salz, Milch und Öl verkneten. Den Teig auf dem Blech ausrollen.
2. Ofen auf 180° vorheizen. Stachelbeeren putzen, waschen. 3 Eier trennen. Restlichen Quark, 100 g Zucker, Vanillezucker, 2 Eier, 3 Eigelbe und Puddingpulver verrühren. Stachelbeeren unterziehen. Auf den Teig streichen. Im Ofen (unten, Umluft 160°) 45 Min. backen.
3. Eiweiße mit restlichem Zucker sehr steif schlagen. In einen Spritzbeutel füllen. Tupfen auf den Kuchen spritzen. In 5-10 Min. fertig backen.