Rezept

Stachelbeerkuchen mit Vanille-Quark Creme

Ein Rezept von Stachelbeerkuchen mit Vanille-Quark Creme, am 29.04.2024

Zutaten

300 g	Mehl
750 g	Magerquark
1 Prise	Salz
6 EL	Sonnenblumenöl
5	Eier (M)
	Fett für das Blech
3 TL	Backpulver
300 g	Zucker
6 EL	Milch
750 g	Stachelbeeren
1	½ Pck. Vanillepuddingpulver zum Kochen
	Spritzbeutel mit großer Sterntülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Ein Backblech einfetten. Für den Teig Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. 150 g Quark, 80 g Zucker, Salz, Milch und Öl dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Den Teig auf dem Blech ausrollen.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Stachelbeeren putzen, waschen und trocken tupfen. 3 Eier trennen. Die Eigelbe, 2 Eier, übrigen Quark, 100 g Zucker und Puddingpulver verrühren. Beeren unterziehen. Die Masse auf den Teig streichen. Den Kuchen im Ofen (unten) ca. 45 Min. backen.

3. Die Eiweiße mit dem übrigen Zucker sehr steif schlagen. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und in Tupfen auf den Kuchen spritzen. Den Kuchen in 5-10 Min. fertig backen, bis das Baiser leicht gebräunt ist.