

Rezept

Heidelbeer-Quarkkuchen

Ein Rezept von Heidelbeer-Quarkkuchen, am 26.02.2024

Zutaten

200 g weiche Butter	100 g Zucker
2 Eier	50 g Haferflocken
350 g Mehl	600 g frische Heidelbeeren
1 Päckchen Vanillezucker	100 g weiche Butter
150 g Zucker	3 Eier
750 g Magerquark	1 Päckchen Vanille-Puddingpulver (zum Kochen für 500 ml Milch)
1 EL Zitronensaft	2 EL Hartweizengrieß
Puderzucker zum Bestäuben	Fett fürs Blech
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Backblech (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Das Backblech fetten. Butter und Zucker schaumig schlagen, die Eier unterrühren. Haferflocken mit Mehl mischen, eine Hälfte unter den Teig rühren, die andere Hälfte unterkneten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, auf das Blech legen.
2. Die Heidelbeeren verlesen, vorsichtig waschen, abtropfen lassen. Mit dem Vanillezucker mischen.
3. Butter und Zucker schaumig schlagen. Zunächst die Eier, dann Quark, Puddingpulver, Zitronensaft und Grieß unterrühren. Die Hälfte der Quarkcreme auf dem Teig verstreichen. Die Heidelbeeren darauf verteilen und mit der restlichen Quarkcreme bedecken.
4. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) in 50 Min. goldbraun backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.