

Rezept

Klassischer Quark-Gugelhupf

Ein Rezept von Klassischer Quark-Gugelhupf, am 24.09.2023

Zutaten

250 g Magerquark	3 EL Rum
100 g Rosinen	200 g weiche Butter
150 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
2 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	2 Eier (M)
150 g Schmand	350 g Mehl
2 TL Backpulver	100 g geschälte, gemahlene Mandeln
Butter für die Form	Semmelbrösel für die Form
16 ganze, geschälte Mandeln für die Form	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform (ca. 2 l Inhalt, 14 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Quark in einem Sieb ca. 2 Std. abtropfen lassen. Den Rum oder 3 EL Wasser erwärmen und die Rosinen darin einweichen. Die Form einfetten, mit den Semmelbröseln austreuen und die ganzen Mandeln auf dem Boden verteilen. Den Backofen auf 200° vorheizen.
2. Butter, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Die Eier nacheinander gründlich unterrühren. Abgetropften Quark und Schmand unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit Mandeln und Rosinen kurz unterrühren.
3. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen (unten) in ca. 45 Min. goldbraun backen (Stäbchenprobe machen!). Den Gugelhupf herausnehmen, in der Form ca. 15 Min. abkühlen und dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.