

Rezept

Maulwurfkäsekuchen mit Quinoa-Streuseln

Ein Rezept von Maulwurfkäsekuchen mit Quinoa-Streuseln, am 19.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

- | | |
|---|--|
| 1 Mürbeteig (siehe Grundrezept für glutenfreien Mürbeteig im Rezept-Tipp, dabei 40 ml Eiswasser und statt Maisstärke 30 g Kakaopulver verwenden) | Butter für die Form und zum Arbeiten
Vollkornreismehl für die Form und zum Arbeiten |
|---|--|

ZUSÄTZLICH FÜR DIE STREUSEL:

- | | |
|---------------------------------------|------------------------|
| 100 g gemahlene Haselnusskerne | 30 g Zucker |
| Salz | 20 g Quinoapops |

FÜR DIE KÄSEMASSE:

- | | |
|---|---------------------------|
| 4 Eier (L) | 150 g Zucker |
| 1 Pck. glutenfreies Vanillepuddingpulver
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone | 1 kg Quark
Salz |
| 40 g Sahne | 30 g Kakaopulver |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (ca. 28 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

- Den Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen. Die Form mit Butter fetten und mit Mehl ausstreuen. Für den Teig nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) einen Mürbeteig zubereiten, das Kakaopulver färbt den Teig dunkel. Den Teig kühl stellen.
- Etwa zwei Drittel des Teiges auf wenig Reismehl zu einem Kreis (ca. 32 cm Ø) ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen Rand formen. Für die Streusel den restlichen Mürbeteig mit Nüssen, Zucker, 2 Prisen Salz und Quinoa mischen.
- Für die Käsemasse die Eier trennen. 100 g Zucker und Puddingpulver mischen. Mit Quark, Eigelben und Zitronenschale verrühren. Die Eiweiße mit dem übrigen Zucker und 2 Prisen Salz steif schlagen und unterheben. Die Sahne mit dem Kakao glatt rühren und unter ein Drittel der Quarkmasse ziehen.
- Helle Quarkmasse in die Form geben, dunkle Quarkmasse daraufklecksen. Mit einer Gabel durch beide Massen ziehen, sodass ein Marmormuster entsteht. Die Streusel darauf verteilen und den Kuchen im Ofen 60 - 70 Min. backen. (Bei Bedarf nach der Hälfte der Zeit mit Backpapier abdecken.) Herausnehmen und in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Zum Servieren in Stücke schneiden.