

## Rezept

# Quark-Gugelhupf

Ein Rezept von Quark-Gugelhupf, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Magerquark	<b>3 EL</b> Rum (nach Belieben)
<b>100 g</b> Rosinen	<b>200 g</b> weiche Butter
<b>150 g</b> Zucker	<b>1 Päckchen</b> Bourbon-Vanillezucker
<b>2 TL</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	<b>2</b> Eier (Größe M)
<b>150 g</b> Schmand	<b>350 g</b> Mehl
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>100 g</b> geschälte, gemahlene Mandeln
Butter für die Form	Semmelbrösel für die Form
<b>14</b> ganze, geschälte Mandeln für die Form	Puderzucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Gugelhupfform (ca. 2 l Inhalt, 14 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## 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: Sobald an einem Holzstäbchen kein Teig mehr klebt, ist der Kuchen fertig. Gugelhupf herausnehmen, in der Form ca. 15 Min. abkühlen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.