

Rezept

## Quark-Gugelhupf mit Mandeln

Ein Rezept von Quark-Gugelhupf mit Mandeln, am 28.04.2025

### Zutaten

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

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

### Zubereitung

1. Quark in einem Sieb ca. 2 Std. abtropfen lassen. 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. Ofen 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, Umluft 180°) in ca. 45 Min. goldbraun backen (dabei die Stäbchenprobe machen). Kuchen herausnehmen, in der Form ca. 15 Min. abkühlen lassen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Mit Puderrucker bestreuen.