

Rezept

Quark-Gugelhupf mit Mandeln

Ein Rezept von Quark-Gugelhupf mit Mandeln, am 28.05.2025

Zutaten

250 g	Magerquark	3 EL	Rum
100 g	Rosninen	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	abgezogene gemahlene Mandeln
	Butter für die Form		Semmelbrösel für die Form
16	ganze, abgezogene Mandeln für die Form		Puderzucker 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 ausstreuen 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 Puderzucker bestreuen.