Rezept

Rote-Grütze-Quark-Kuchen

Ein Rezept von Rote-Grütze-Quark-Kuchen, am 22.05.2025

Zutaten

Für den Teig

- **5** Eier
- **125 g** Zucker
- **750 g** Magerquark
- **75 g** Weizengrieß
- **1 Prise** Salz
- **125 g** weiche Butter
- **2 TL** abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- **100 g** saure Sahne
- **2 TL** Backpulver
- Fett für die Form

Für den Belag

- **600 g** gemischte Beeren (frisch oder aufgetaute TK-Ware)
- **500 ml** Kirschnektar
- **2 Pck.** klarer Tortenguss
- **2 EL** Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform von 28 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Die Form einfetten. Backofen auf 175° vorheizen. Für den Teig die Eier trennen. Butter, Zucker und Zitronenschale schaumig rühren. Eigelbe nacheinander unterrühren. Quark, saure Sahne, Grieß und Backpulver unterrühren.

2. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Unter die Quarkcreme heben. Creme in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen. Herausnehmen, in der Form auskühlen lassen (dauert ca. 60 Min.)

3. Für den Belag frische Beeren verlesen, eventuell abspülen. Beeren abtropfen lassen, trockentupfen und auf dem Kuchen verteilen.

4. Tortenguss, Zucker und 6 EL Kirschnektar glatt rühren. Mit übrigem Saft verrühren und unter Rühren kurz aufkochen. Guss mit einem Esslöffel zügig auf den Beeren verteilen und fest werden lassen.