

Quarkkuchen mit Himbeeren

Ein Dessert, das garantiert zu Streit ums letzte Stückchen führt!



Menge

Für eine Springform von ca. 22 cm Durchmesser (ca. 10–12 Kuchenstücke)



STEP 1 Himbeeren mit Puderzucker bei kleiner Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Die Stärke mit 1–2 EL Wasser anrühren. Himbeersauce nochmals aufkochen. Mit der Stärke unter Rühren binden. Sauce auskühlen lassen.

STEP 2 Springformboden mit Backpapier belegen. Guetzi in einen Plastiksack geben und mit dem Wallholz zerbröseln. Mit Butter mischen. In die Springform geben, gleichmässig verteilen und festdrücken.

STEP 3 Backofen auf 180°C vorheizen. Quark, Zucker und gesiebttes Mehl mischen. Nach und nach die drei ganzen Eier und zum Schluss das separate Eigelb untermischen. Quarkmasse auf den Bröselboden verteilen. Die Himbeersauce spiralförmig daraufträufeln. Sauce und Quarkmasse mit einem runden Löffelstiel in vier bis fünf kreisenden Bewegungen marmorieren.

STEP 4 Quarkkuchen in der unteren Ofenhälfte ca. 45 Minuten backen.

STEP 5 Kuchen abkühlen lassen, in den Kühlschrank stellen und später gekühlt geniessen.

Zutaten

- 300 g Himbeeren, tiefgekühlt
- 50 g Puderzucker
- 1 TL Maisstärke
- 200 g Vollkornguetzli
- 75 g Butter weich
- 650 g Rahmquark
- 150 g Zucker
- 50 g Mehl
- 3 Eier (ganz)
- 1 Ei (nur Eigelb)



Hinweis

Dieser Quarkkuchen ist (kühl gehalten) auch noch zwei, drei Tage später ein Genuss!



Rezept von
RENÉ SCHÖN

