

Quark - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Rührteig, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

		Gugelhupfform 2L Inhalt
100	Gramm	Margarine oder Butter
200	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1	Pack.	Vanillezucker
		Rum-;und Zitronenbackaroma,
4		Eier
250	Gramm	Magerquark
300	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1/8	Ltr.	Milch knapp
150	Gramm	Sultanien
		Margarine und Zwiebackbrösel für die Form
1-2		Esl Puderzucker zum bestäuben

Anleitung:

Margarine/Butter, Salz, Vanillezucker und Zucker schaumig schlagen und dann die Eier nach und nach hinzugeben und schaumig schlagen. Magerquark und Mehl mit Backpulververmischt zugeben und abwechselnd mit der Milch verrühren, zum Schluß die Sultanien zugeben. Die Gugelhupfform nun einfetten und leicht mit etwas Zwiebackbrösel ausstreuen. Den Teig nun in die Form füllen und in den Backofen schieben.

Tipp: Sollte der Quark zuviel Flüssigkeit haben also zu weich sein, nehmen Sie etwas weniger Milch.

Backen : Vorgeheizt Umluft 160°C-180°C ca. 60-70 Min. Nach dem Backen den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen und mit Puderzucker absieben.