

Käse - Quarkkuchen - Süßer

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Käse

Zutaten für: 1 Keine Angabe

TEIG

500	Gramm	Mehl
30	Gramm	Hefe
200	Gramm	Zucker
1	Schuss	Salz
1/8	Ltr.	Lauwarme Milch
100	Gramm	Butter

BELAG

500	Gramm	Quark
1/8	Ltr.	Sahne
2		Eier evtl. mehr
180	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
		Abrieb einer Zitrone
125	Gramm	Korinthen

Anleitung:

Mehl in eine Rührschüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe zerkrümeln und mit ganz wenig Milch und einigen Körnern Zucker verrühren. In die Vertiefung füllen und aufgehen lassen.

Anschließend mit den restlichen Teigzutaten verarbeiten. Den Hefeteig zugedeckt aufgehen lassen.

Inzwischen den Quark mit allen Belagzutaten zu einem Brei verrühren. Die Korinthen selbstverständlich vorher gut waschen. Aufgegangenen Teig auf ein gefettetes Blech ausrollen, einen kleinen Rand dabei hochziehen. Teigplatte überall mit einer Gabel einstechen und den Belag darauf streichen. In dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen.

Bauernkuchen