

Stachelbeer - Quark - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Käse

Zutaten für: 24 Stück

150	Gramm	Zucker
1	Würfel	Hefe, (45 g)
6	Essl.	Zucker
375	Gramm	Mehl
8		Eier
		Salz
1	Pack.	Vanillinzucker,
100	Gramm	Butter
200	ml	Milch Fett und Mehl (Fettpfanne)
500	Gramm	Magerquark
1	Pack.	Puddingpulver, "Sahne"
1		Zitrone (unbehandelten) Abgeriebene Schale von
1	Pack.	Stachelbeeren, (720 ml)
50	Gramm	Mandelblättchen
1	Essl.	Puderzucker

Anleitung:

1. Hefe und 1 El Zucker verruehren. Mehl, 1 Ei, 3 El Zucker, 1 Prise Salz und Vanillinzucker in eine Schuessel geben. 50 g Butter schmelzen. Milch zugessen, erwärmen. Milch und Hefe zum Mehl geben, verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Teig nochmals durchkneten. In einer gefetteten, bemehlten Fettpfanne (ca. 33X38 cm) ausrollen. Weitere ca. 15 Minuten gehen lassen.

3. 50 g Butter schmelzen, abkuehlen lassen. 7 Eier trennen. Eigelb, Quark, 150 g Zucker, Puddingpulver und Zitronenschale verruehren. Eiweiss steif schlagen dabei 2 El Zucker einrieseln lassen. Eiweiss und Butter im Wechsel unter den Quark heben.

4. Stachelbeeren abtropfen lassen. Quark auf den Teig verteilen. Mit Fruechten und Mandeln belegen.

Im heissen Backofen (E Herd 175°C Gasherd Stufe 2) ca. 40 Minuten backen. Mit Puderzucker bestaeuben.

Zubereitung : 2 Stunden