

Quarkkuchen



Zutaten

- -- Deckel --
- 3 Eiweiß
- 3 Esslöffel Zucker
- -- Füllung --
- 1 Päckchen Puddingpulver, Sahnegeschmack
- 500 Gramm Quark
- 150 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Becher Schmand
- 3 Eigelb
- ½ Teelöffel Öl
- ¼ l Milch
- -- Teig --
- 65 Gramm Butter
- 75 Gramm Zucker
- 1 Ei
- 200 Gramm Mehl
- ½ Päckchen Backpulver

Zubereitung

Aus den genannten Zutaten für den Teig einen Mürbeteig herstellen und damit eine gefettete runde Springform auslegen. Den Teig am Rand hochziehen.

Die Zutaten für die Füllung miteinander verrühren und die Füllung auf den Teig in die Springform geben.

Im Ofen bei 175 °C (Umluft) für 45 Minuten backen.

Für die Abdeckung bzw. den Deckel die Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und auf dem Kuchen mit einem breiten Messer oder ähnlichem verstreichen und den Kuchen noch einmal für 15 Minuten in den Ofen stellen.

Anmerkung:

Der Kuchen schmeckt besser, wenn statt des Puddingpulvers mit Sahnegeschmack Vanillepudding verwendet wird.