



© le menu

Luftiger Quarkkuchen

Für 12 Stück

Zubereiten: ca. 55 Minuten

Backen: ca. 1 ½ Stunden

1 Springform von 24 cm Ø

Backpapier für den Formenboden

Zutaten

Teig

- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker
- 125 g Butter, kalt, in Stücken

Belag

- 4 Eigelbe
- 125 g Zucker
- 2 EL Maisstärke
- 250 g Magerquark
- 150 g Rahmquark
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 3 EL Saft
- 4 Eiweisse
- 50 g Zucker

Garnitur

- 2 Bio-Zitronen, in dünnen Scheiben
- 2 dl Wasser
- 200 g Zucker

Zubereitung

Teig

Salz, Zucker und Butter zu einer krümeligen Masse reiben. Teig in die vorbereitete Form geben, andrücken.

Backen (1)

Im unteren Teil des auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 15 Minuten backen. Herausnehmen, leicht auskühlen lassen.

Belag

Eigelb und Zucker zu einer hellen schaumigen Masse schlagen. Maisstärke dazusieben, kurz weiterschlagen. Mager-, Rahmquark, Zitronenschale und -saft daruntermischen. Eiweiss steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Sorgfältig unter die Quarkmasse heben. Auf den gebackenen Boden giessen.

Backen (2)

Im unteren Teil des auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 20 Minuten backen, Hitze auf 130 °C reduzieren 50-60 Minuten fertig backen. Bei leicht geöffneter Ofentür 15 Minuten auskühlen lassen, herausnehmen, auf Gitter komplett auskühlen lassen.

Garnitur

Zitronenscheiben mit Wasser bedecken, aufkochen, 3-4 Minuten köcheln, abgiessen. Vorgang wiederholen. 2 dl Wasser mit 200 g Zucker aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Abgetropfte Zitronenscheiben beifügen, unbedeckt ca. 45 Minuten leicht köcheln, bis die Flüssigkeit eindickt. Abgiessen, abtropfen lassen. Auf dem Backpapier auskühlen und Scheiben nach Belieben zurecht formen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Die Zitronenscheiben dekorativ mit einem Spachtel auf den Kuchen geben.

Rezept: lemenu.ch

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>