

OBSTKUCHEN MIT QUARK-ÖLTEIG / BASICS / GRUNDREZEPT



Ein saftiger und lockerer Obstkuchen muss nicht immer mit Rühr- oder Hefeteig zubereitet werden. Diese Variante ist die Blitz-Variante mit einem Quark-Ölteig, der in minutenschnelle zubereitet ist. Der Teig ist total saftig und locker, hier passen alle Obst- oder Fruchtarten dazu und gerade mit Streuseln ist der Kuchen schnell zubereitet. Eine Abwandlung wäre eine Füllung mit Pudding und Früchten, hierbei sind eurer Kreativität keine Grenzen gesetzt.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

ZUBEREITUNG MIT HAND

Verrühre den Magerquark, das Ei, Öl, Milch, Vanilleextrakt mit einem Schneebesen. Füge nun das Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und nach Belieben die Aromen hinzu und knete den Teig nur ganz kurz, bis die Zutaten verbunden sind.

ZUBEREITUNG IN DER KÜCHENMASCHINE

Verrühre alle Zutaten ganz kurz mit dem Flachrührer / K-Haken, bis sie verbunden sind.

Fülle den Teig in einen Backring ein und verstreiche ihn.

Belege den Teig nun mit kleingeschnittenen Äpfeln, Zwetschgen oder anderen Obstsorten. Nach Belieben kannst du diese mit Zimt bestreuen.



Bei Apfel- oder Kirschkuchen gebe ich gerne noch Marzipanrohmasse in kleinen Stücken dazu

STREUSEL

Verbinde alle Zutaten ganz kurz mit der Hand, bis Streusel entstehen. Verteile die Streusel über dem Obst und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 35-40 Minuten, bis er gar ist.

Bestreue ihn nach dem Abkühlen mit süßem Schnee.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

QUARK-ÖLTEIG:

- 150 g** Quark (Magerstufe)
- 1** Ei
- 40 g** Öl
- 100 ml** Milch oder Kaffee, etc.
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 300 g** Mehl
- 1** Backpulver
- 75 g** Zucker
- 1** Salz
- nach Bedarf Zitronen-/Orangenschalenabrieb, Zimt, Tonkabohne, usw.

FÜLLUNG:

- 1 kg** Äpfel, Kirschen, Mandarinen, Birnen, Zwetschgen, usw.
- nach Bedarf Marzipan, Nüsse, usw.

STREUSEL:

- 150 g** Mehl
- 100 g** Butter
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt