



QUARKKUCHEN MIT KÄSEKUCHENSCHICHT UND STREUSELN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #48



- ANZEIGE -

Heute gibt es ein einfaches Blechkuchen Rezept und zwar eine Schnitte, die ähnlich zum russischen Zupfkuchen ist, aber mit hellem Teig. Das Rezept ist für ein halbes Blech, ihr könnt aber auch gerne ein ganzes Blech machen. Die Basis des Kuchens ist ähnlich wie ein Mürbeteig, aber etwas weicher. Ihr benötigt nur einen Teig, dieser wird sowohl für den Boden als auch für die Streusel verwendet. Die Pfirsiche machen den Kuchen fruchtig und noch saftiger, ihr könnt aber auch gern anderes Obst verwenden, wie zum Beispiel Kirschen oder Mandarinen.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
45 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
1 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig
Länge: 30 cm
Breite: 20 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

BODEN UND STREUSEL

Verrühre die weiche Butter kurz mit dem Zucker, Vanilleextrakt und Salz, füge die restlichen Zutaten hinzu und verknete den Teig ganz kurz. Am einfachsten geht das mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät, du kannst ihn aber auch mit den Händen verkneten. Stelle den Teig bis zur Weiterverarbeitung zur Seite.



Tipp: Verwende mein Backmehl statt normalem Weizenmehl, dieses musst du nicht sieben und auch kein Backpulver mehr dazu geben.

QUARKCREME

Verrühre den Magerquark mit dem Zucker, füge die restlichen Zutaten hinzu und verrühre alles zu einer glatten Creme. Achte darauf, nicht zu viel Luft einzuschlagen.

KUCHEN FÜLLEN UND BACKEN

Gib zwei Drittel des Teiges in den Backrahmen und drücke ihn am Boden glatt und fest. Drücke den Teig am Rand etwas höher an die Form, um sie abzudichten. Fülle die Quarkcreme in die Form und streiche sie glatt. Lasse die Pfirsiche abtropfen, schneide sie in Würfel und verteile sie über der Creme. Verteile den restlichen Teig als Streusel darüber und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für etwa 45 Minuten, bis er gar ist. Er darf nach dem Backen noch wackeln, aber nicht mehr flüssig sein. Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen. Schneide den kalten Kuchen zum Servieren in kleine Stücke und streue nach Belieben noch etwas Puderzucker oder süßen Schnee darüber. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

BODEN & STREUSEL:

- 225 g** Butter (weich)
- 170 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 1** Ei
- 400 g** Mehl
- 3 TL** Backpulver

QUARKCREME / CHEESECAKE:

- 500 g** Quark (Magerstufe)
- 160 g** Zucker
- 3** Eier
- 30 g** Speisestärke
- 200 g** Sahne
- 80 g** Butter (flüssig)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Zitronenpaste

FÜLLUNG:

- 480 g** Pfirsiche (Dose, Abtropfgewicht)