

Omas Quarkkuchen mit Erdbeeren



Einkaufsliste

22-26cm Springform

Boden:

90g Butter

50g Zucker

220g Mehl

½ TL Backpulver

1 Ei

Prise Salz

Füllung:

750g Quark

50ml saure Sahne

100g flüssige Butter

150g Zucker

1EL Vanillezucker

3Eier

80g Speisestärke

Abrieb einer halben Zitrone

Sauce:

150g Erdbeeren

50ml Wasser

50g Zucker

1TL Speisestärke

350g Erdbeeren zum Dekorieren

So wird's gemacht:

Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen. Springform fetten.

Teig:

Mehl, Backpulver, Butter, Prise Salz und Zucker zu einer krümeligen Masse vermengen. Ei verquirlen und hinzugeben. Vermengen bis der Teig gut knetbar ist, ggf. etwas mehr Mehl oder wenn zu trocken etwas Milch hinzugeben.

Teig in zwei Teile teilen. Eine Hälfte des Teigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und auf den Boden der Springform drücken. Die andere Hälfte am Rand verteilen und gleichmäßig andrücken, mit dem Boden verbinden.

Füllung:

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Saure Sahne, Quark, flüssige Butter, Zitronenabrieb und Speisestärke vermengen und unter die Eier-Masse heben. Masse auf den Boden geben, nach oben etwas Platz lassen. Teig so andrücken, dass er mit der Füllung abschließt. Im Ofen ca. 20 Minuten backen, dann auf 150°C herunterstellen und nochmals 30-40 Minuten backen. Nun im Ofen komplett abkühlen lassen. Nochmals mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, damit sich die Masse setzen kann.

Sauce:

Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und mit dem Zucker und Wasser aufkochen. Pürieren und durch ein Sieb geben. Erneut aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und unter Rühren in die Erdbeer-Masse geben. Köcheln lassen bis die Masse eindickt. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Kuchen auf einen Kuchenteller stellen. Erdbeeren auf dem Kuchen verteilen und mit der Sauce servieren.