



Zitronen-Quarkkuchen

mit Himbeeren

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Für die Sauce

Himbeeren in einen Topf geben und erhitzen, pürieren und durch ein Sieb geben. Die Masse mit dem Zucker aufkochen. Stärke in etwas Wasser verrühren und in die kochende Masse geben. Verrühren bis die Masse eindickt.

Für den Boden

Butter schmelzen und die Kekse stark zerkleinern (zum Beispiel mit einem Multizerkleinerer oder Prürierstab). Butter und Keksbrösel in einer Schüssel vermengen und auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben. Gut verteilen und im Backofen bei 180 °C Umluft 8-10 Minuten backen.

Füllung:

Quark, Zucker, Vanillezucker, Joghurt, Creme Fraiche, Stärke und Mehl in eine große Schüssel geben und verrühren. Zitronenabrieb hinzugeben und verrühren. Eier in einer zweiten Schüssel verquirlen und unter die Quarkcreme heben bis alles eine homogene Masse ergibt. Die Masse auf den Boden geben und glatt streichen.

Fertigstellung:

Mit einem Esslöffel Tupfen der Himbeersauce auf die Quarkmasse geben bis die Sauce aufgebraucht ist, dabei ruhig den Löffel etwas in die Quarkschicht drücken. Mit einem Holzstab die Tupfen oberflächlich durchfahren (nicht bis zum Boden), sodass der "Swirl" entsteht. Die Himbeeren vorsichtig auf dem Kuchen verteilen.

Kuchen bei 170 °C Ober- und Unterhitze 40 bis 50 Minuten backen. Der Kuchen sollte gleichmäßig fest sein. Abkühlen lassen, am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Einkaufsliste

1Blech 38x25 cm

Für die Himbeersauce

200 g TK Himbeeren

50 g Zucker

5 g Stärke

Für den Boden:

250 g Vollkornbutterkekse

120 g Butter

Für die Füllung:

1000 g Quark

200 g Zucker

2 EL Vanillezucker

150 g Naturjoghurt

150 g Creme Fraiche

20 g Speisestärke

20 g Mehl

Abrieb 2 Zitronen

5 Eier

Außerdem:

150 g TK Himbeeren

