

Schneller Blechkuchen mit Quark und Himbeeren

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Blechkuchen

Für den Teig

350 g Mehl
1 Prise(n) Salz
80 g Zucker
170 g Butter
2 Eier
1/4 Teelöffel Backpulver

Für die Quarkcreme

4 Eier
1 kg Quark
150 g Zucker
130 g Butter
1 Bio Zitrone
400 g Himbeeren
40 g Speisestärke

Diese luftigen Schnitten können mit drei Schichten angegeben. Ein saftiger Kuchenteig bildet den Boden, dieser wird getoppt mit einer Quarkcreme. Um das Ganze zu vollenden machen es sich viele kleine Himbeeren auf der Creme gemütlich.

- 1 -

Mehl, Zucker und Backpulver vermengen. Kalte Butter und Eier hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten. Masse zu einer Kugel formen, mit Folie abdecken und für 30 Minuten kaltstellen.

- 2 -

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf die Größe deines Backbleches ausrollen. Teig aufs Blech geben, mit einer Gabel mehrfach einstechen und 10 Minuten backen.

- 3 -

Für die Quarkcreme weiche Butter mit Zucker hell aufschlagen. Eier nacheinander dazugeben und unterrühren. Speisestärke und Quark hinzufügen und verrühren.

- 4 -

Zitrone auspressen und Schale abreiben. Saft und Abrieb unter die Creme heben. Himbeeren waschen.

- 5 -

Quarkmasse auf den vorgebackenen Teig streichen, Himbeeren darauf verteilen und im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.