

Quarkzupfkuchen

Kuchen » Käsekuchen&Co

Zutaten (12 Stücke)

- » 250g Mehl
- » 1/2 Pk. Backpulver
- » 350g Zucker
- » 2EL Kakao
- » 6 Eigelb
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1EL Öl
- » etwas Milch
- » 250g Butter/Margarine
- » 6 geschlagene Eiweiß
- » 750g Quark
- » 2 Pk. Vanillesaucenpulver

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Rezept-Foto



Zubereitung

Teig und Streusel zubereiten:

- 150g Zucker, 2EL Kakao, 1 Eigelb, 125g Butter, 1EL Öl und etwas Milch vermischen
- 250g Mehl, ½Pk. Backpulver unterkneten

Quarkmasse zubereiten:

- 200g Zucker, Vanillinzucker und 5 Eigelb verrühren
- 125g flüssige Butter unterrühren
- Quark unterheben
- Vanillesaucenpulver einrühren
- Eiweiß steif schlagen und unterheben

Fertigstellung:

- zwei Drittel des Teiges in einer gefetteten Form gleichmäßig verteilen
- Quarkmasse einfüllen
- restlichen Teig als Streusel auf dem Quark verteilen
- Kuchen 50-60min bei 150°C backen

angelegt am: 02.07.2003

Rezept-Nr: 69

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke