

Hier und heute



Quark-Hefekuchen mit Nusskruste

Dieser Quark-Hefekuchen von Theresa Knipschild ist ein köstlicher Genuss aus lockerem Teig und cremiger Füllung.

Rezept

Quark-Hefekuchen mit Nusskruste

von Konditormeisterin Theresa Knipschild für ein Backblech

Wer eine Springform 26 cm nutzen möchte, verwendet die Hälfte des Rezeptes.

Zutaten für den Teig

- 700 g Weizenmehl 405 oder 550
- 250 ml Milch
- 125 g Butter
- 70 g Zucker
- optional: Abrieb einer halben Bio-Orange
- 10 g Salz
- 2 Eier
- 1 Würfel frische Hefe

Zubereitung

Milch und Butter in einem Topf erwärmen. Mehl mit Zucker, Orangenabrieb und Salz in einer Schüssel vermischen. Lauwarme Milch-Butter-Mischung mit Hefe verrühren. In Mehlmischung geben und Eier zugeben. Circa 5 Minuten mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig rundwirken. Eine Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Zutaten für die Quarkcreme

- 500 g Magerquark
- Abrieb ½ Bio Orange
- 70 g Zucker
- 4 Eier
- 20 g Speisestärke
- 40 ml Milch
- optional: einige Blaubeeren, Himbeeren, Apfelstückchen

Zubereitung

Alle Zutaten für die Quarkcreme cremig und klümpchenfrei verrühren.

Zutaten für die Haselnuss- oder Mandelkruste

- 120 g Butter
- 100 ml Sahne
- 80 g Zucker
- 40 g Honig
- 200 g gehobelte oder gestiftete Haselnüsse oder Mandeln

Zubereitung

Butter mit Sahne, Zucker und Honig in einem Topf schmelzen. Bei niedriger Hitze circa eine Minute köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die Haselnüsse oder Mandeln vorsichtig unterheben.

Hier und heute



Kuchen fertigstellen

Backblech mit einem Backpapier belegen. Den Hefeteig darauf geben und auf die Größe des Bleches drücken oder ausrollen. Mit der Gabel einige Male vorsichtig einstechen. Die Quarkcreme auf dem Hefeteig verteilen und glatt streichen. Wer mag, kann Tiefkühlfrüchte oder frische Früchte, z. B. Blaubeeren, Himbeeren, Äpfel darauf geben. Danach den Haselnusskrokant oder Mandelkrokant auf die Masse geben und verteilen. Weil die Quarkmasse flüssig ist, vermischen sich beide Schichten.

Den Kuchen an einem warmen Ort nochmals 15 Minuten gehen lassen. Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen. Dann 30 bis 40 Minuten backen. Falls der Kuchen zu dunkel wird, die Temperatur reduzieren.