

Blechkuchen mit Quark, Mandarinen und Knusperkruste

Von Kuchenfee

Ich liebe einfache Blechkuchen. Sie sind recht schnell gemacht & ergeben viele Portionen sodass sie super für Geburtstage, Familienfeiern oder andere Feierlichkeiten sind.

Dieser Quark-Käsekuchen vom Blech ist super lecker durch seine Käsekuchenfüllung, die Knusperkruste und den einfachen Quark-Öl Teig.



VORBEREITUNG 10 min	BACKZEIT 30 min	RUHEZEIT n/a	GESAMT 40 min
-------------------------------	---------------------------	------------------------	-------------------------

16 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

QUARK-ÖL TEIG

- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Zimt
- 30 g Zucker
- 150 g Quark
- Magerstufe, Vollfett, alles geht
- 60 ml Milch
- 80 ml Öl
- Neutral
- 1 Prise Salz

QUARKMASSE

- 750 g Quark
- 70 g Butter
- flüssig
- 140 g Zucker
- 30 g Speisestärke
- oder Vanillepuddingpulver
- 2 Eier
- Größe M
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zitronensaft
- Optional

KNUSPERKRUSTE

- 160 g Butter
- 200 g Zucker
- 4 EL Honig
- klar, flüssig
- 12 EL Sahne
- 180 g Mandeln
- gehobelt

AUSSERDEM

- 150-300 g Obst nach Wahl
- Äpfel, Birnen, Aprikosen, Mandarinen, Kirschen, ...
- es eignet sich fast alles.

Werkzeuge

- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Gummilippe
- Waage
- Topf
- Nudelholz

Puderzucker

zur Garnitur

Zubereitung

01 Ofen auf 180°C Ober Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

1. QUARK-ÖL TEIG

01 Verknete alle Zutaten zu einem geschmeidigen, nicht klebrigen jedoch weichen Teig & verteile ihn auf das Blech.

2. KÄSEKUCHENMASSE

01 Vermenge alle Zutaten zu einer cremigen Masse und gib sie auf den Boden.

02 Verteile dein Obst auf der Masse und gib das Blech in den heißen Ofen. Die Backzeit beträgt etwa 30 Minuten.

3. KNUSPERKRUSTE

01 Koche Sahne, Zucker, Butter & Honig einige Minuten unter Rühren auf bevor die Mandeln dazu gegeben werden und die Mischung vom Herd genommen wird.

02 Die Krusten Masse mit zwei Gabeln gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen & nochmal etwa 10 Minuten im Ofen ausbacken bis alles karamelisiert ist und blubbert.

03 Auf einem Gitter 100% auskühlen lassen bevor geschnitten und serviert wird.