

Quarkkuchen nach Omas Rezept

Von Kuchenfee

Dieses Rezept ist ein echter Familienschatz von 1953, aufgeschrieben in Omas Kladde mit Bleistift und schon ein bisschen vergilbt. Ich backe ihn so, wie sie ihn damals gebacken hat, mit **Mürbeteig per Hand geknetet** und einer Quarkfüllung, die von abgehangenem Quark ihre feste, samtige Textur bekommt.

Ein Profi-Trick aus meiner Konditorei-Zeit habe ich aber doch eingebaut: Ich schlage das Eiweiß mit einem Teil vom Zucker auf, damit es stabil bleibt und sich beim Unterheben nicht in Flöckchen zerlegt. **Hängt euren Quark unbedingt vorher ab**, mindestens ein Stündchen in einem Tuch, sonst wässert die Füllung den Boden durch und der Kuchen wird matschig. Hier kommt mein Quarkkuchen Rezept nach Omas Art:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
n/a	1 Std.	12 Std.	13 Std.

12 Stück · Schwierigkeit: Einfach

Zutaten

MÜRBETEIG

- 170 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 90 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Paket Vanillinzucker
- 1 x Eigelb
- 100 g Butter

QUARKMASSE

- 750 g Quark
- 220 g Zucker
- 3 x Eiweiß
- 2 x Eigelb
- 30 g Stärke
- 80 g Rosinen, optional!
- optional!

Werkzeuge

Springform 24er

Zubereitung

1. MÜRBETEIG

- 01** Die Zutaten zu einem Teig verkneten und abgedeckt für etwa 30 Minuten kühl stellen.
- 02** Nach der Kühlzeit die Form am Boden mit Backpapier auslegen und den Teig darin auslegen.
- 03** Fetten der Form ist nicht nötig da sich die Form von selbst fettet.

2. QUARKMASSE

- 01** Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
- 02** Quark mit Speisestärke, der Hälfte des Zucker und Eigelb vermengen.
- 03** Eiweiß mit der restlichen Hälfte des Zucker aufschlagen bis die Baiser cremig aber nicht komplett steif ist.
- 04** In 2-3 Portionen die Baiser unter die Quarkmasse heben, die Masse dann in die Form geben.
- 05** Den Kuchen im Ofen etwa 45 Minuten backen. Dabei geht er kräftig auf, fällt beim abkühlen aber auch wieder ein.
- 06** Ist die Backzeit abgelaufen, den Ofen ausschalten, den Kuchen darin stehen lassen aber einen Holzlöffel zwischen Ofen und Tür klemmen um ihn so so langsam wie möglich abkühlen zu lassen.