

Quarkkuchen mit Streusel

Von Kuchenfee

In der Konditorei lernt man als Erstes, dass ein guter Quarkkuchen nicht aus einem Mürbeteigboden mit fester Käsemasse besteht, sondern aus einem fluffigen Hefeteig, einer cremigen Puddingfüllung und buttrigen Streuseln. Genau diese Variante backe ich euch: einen **schnellen Quarkkuchen mit 500g Quark**, bei dem der ganze Becher aufgebraucht wird und nichts halb angebrochen im Kühlschrank stehen bleibt. Das Ergebnis ist saftig, locker und im Anschnitt richtig schön dreischichtig.

Der Trick liegt für mich in zwei Dingen: Ich arbeite mit **frischer Hefe und einem kleinen Vorteig**, das macht den Boden lockerer als bei einem klassischen Mürbeteig. Und ich koche einen Vanillepudding vorab, den ich erst nach dem kompletten Auskühlen mit dem Quark verheirate. Wichtig ist nur eines: **den Pudding wirklich auskühlen lassen**, sonst wird die Füllung beim Spritzen zu flüssig. Hier kommt mein Rezept für den schnellen Quarkkuchen mit 500g Quark und Streuseln:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
1 Std.	50 min	n/a	1 Std. 50 min

10 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

VORTEIG

85 g	Mehl
65 ml	Milch
8 g	Hefe
	<i>Frisch</i>

HAUPTTEIG

	Vorteig
100 g	Mehl
30 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 x	Ei
1 x	Eigelb
40 g	Butter
	<i>weich</i>

QUARKFÜLLUNG

100 ml	Milch
40 g	Zucker
1 x	Ei
40 ml	Milch
10 g	Speisestärke
	Vanillemark einer halben Schote
130 g	Quark
20 g	Rosinen
	<i>Optional</i>

STREUSEL

70 g	Butter
70 g	Puderzucker
	Aromen
	<i>Prise Salz, Etwas Vanille, ein Spritzer Zitrone</i>
115 g	Mehl

Zubereitung

1. VORTEIG

01 Mehl, Milch & Hefe vermengen und abgedeckt 45 Minuten ruhen lassen.

Werkzeuge

Springform
26 cm
Küchenmaschine
Waage
Schüssel

2. HAUPTTEIG

- 01** Vorteig sowie alle Zutaten des Hauptteiges einige Minuten geschmeidig verkneten, dann abgedeckt 45 Minuten ruhen lassen.
- 02** Währenddessen die Quarkfülle herstellen.

3. QUARKCREME

- 01** Für die Quarkcreme die Milch, Vanillemark mit dem Zucker erhitzen. Die kleine Milchmenge mit Ei und Speisestärke gründlich verquirlen und ebenfalls zur Milch geben und unter rühren zum kochen bringen.
- 02** Nach dem aufkochen vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen, dann den Quark und die Rosinen einrühren.
- 03** Den Teig nun in eine Springform geben und bis zum Rand flach drücken, vorher ein Stück Backpapier in den Boden legen.
- 04** Die Quarkcreme sollte auf Zimmer temperatur sein bevor sie in Kreisen auf den Boden dressiert wird.

4. STREUSEL

- 01** Für die Streusel in der Küchenmaschine mit dem Flachrührer herstellen, dann auf den Kuchen geben und ein letztes mal 30 Minuten ruhen lassen.
- 02** Den Ofen nun auf 180°C Ober Unterhitze vorheizen.