

Rezept

Quark-Nuss-Kuchen

Ein Rezept von Quark-Nuss-Kuchen, am 30.06.2024

Zutaten

5 Eier (M)	150 g weiche Butter
150 g Zucker	150 g gemahlene Haselnüsse
150 g Magerquark	2 TL Zimtpulver
4 EL Rum	100 g weiße Kuvertüre
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 quadratische Form von 24 x 24 cm (oder 1 Springform von 26 cm Ø)(12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht
Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten. Die Eier trennen. Butter und 75 g Zucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren, dann die Eigelbe unterrühren. Haselnüsse, Quark, Zimtpulver und Rum unterrühren. Eiweiße und übrigen Zucker steif schlagen, behutsam unter die Quarkmasse heben.
2. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Den Kuchen im Backofen (unten, Umluft 180°) ca. 45 Min. backen. In den letzten 15 Min. Backzeit den Kuchen mit Backpapier abdecken. Herausnehmen, in der Form ca. 10 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auskühlen lassen.
3. Für die Verzierung die Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. In einen Tiefkühlbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und den Kuchen damit schlierenartig verzieren.