Brombeerkuchen



Diese Fotos hat uns freundlicherweise Klaus Pörings zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für ein Backblech:

Hefeteig:

- 400 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 50 g Butter oder Margarine
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
- 150-200 ml Milch

Belag:

- 1000 g Brombeeren
- 5 Eier
- 500 g Magerquark
- 150 g Crème fraíche
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 50 g gehobelte Mandeln

Außerdem:

- 2 Esslöffel Puderzucker
- 1/2 Teelöffel Zimt

Diese Fotos hat uns freundlicherweise Klaus Pörings zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zubereitung

1. Für den Hefeteig die gesamten Zutaten gut verkneten. 30 Minuten gehen lassen.
2. Die Brombeeren waschen und trocken tupfen. Den Hefeteig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Brombeeren darauf verteilen.
3. Für den Belag die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Quark, der Créme fraíche, dem Zucker und dem Puddingpulver verrühren.
4. Die Eiweiße steif schlagen und unter die Quarkmasse ziehen. Die Masse über die Beeren streichen. Die gehobelten Mandeln darüber streuen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 60 Minuten backen.
6. Den Puderzucker mit dem Zimt mischen und über den erkalteten Kuchen sieben.
7. Kuchen in gleich große Stücke schneiden und servieren.