

Holsteiner Sanddorn-Quarkkuchen mit Mandelmürbeteig

- **Portionen:** 7-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 55m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '55m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '7-8', 'yield' : " });
```

Der ausgefallene, schnelle Quarkkuchen auf knusprigem Mandelmürbeteig, wie an der Küste

Zutaten

- Teig für eine Springform:
- 100 g Butter
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g gesiebtes Mehl
- 100 g brauner Zucker
- 1 Eigelb
- Für die Quarkmasse:
- 500 g Bio Quark
- 200 g saurer Sahne oder Crème fraiche
- 150 g Zucker
- 50 g Butter
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 50 g Speisestärke
- 2 Eier
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Für den Überzug:
- 150 ml Sanddornsaft
- 100 ml Apfelsaft
- 1 Päckchen Tortenguss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teig:

Schritt2

Die Teig Zutaten gut miteinander verkneten, durchwirken (Knethaken oder von Hand) und ca. 30 min. in Klarsichtfolie ausruhen lassen, kalt stellen. Gleichmäßig ausrollen und der Springform anpassen, etwas aufkanten.

Schritt3

Die Füllung:

Schritt4

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig aufschlagen; den Zitronenabrieb und den Quark dazu geben.

Schritt5

Die Eier trennen und die Eigelbe unterrühren.

Schritt6

Die Saure Sahne mit der Speisestärke glatt verrühren, unter die Masse ziehen.

Schritt7

Alles mit dem steif geschlagenen Eiweiß in zwei Schritten „fluffig“ auflockern, unterheben und in der Springform verteilen.

Schritt8

Für ca. 50 min. bei 180° C backen, Backofentür einen Spalt öffnen und den Kuchen auskühlen lassen.

Schritt9

Der Überzug:

Schritt10

Den Sanddorn - und Apfelsaft mischen, aufkochen und mit dem Tortenguss binden; gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen, glacieren, auskühlen lassen.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** ausgefallen, einfach und schnell, wie an der küste

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/holsteiner-sanddorn-quarkkuchen-mit-mandelmuerbeteig/>