

# Norddeutscher Sanddorn - Quarkkuchen

- **Portionen:** 7- 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '7- 8', 'yield' : '' });
```

Knuspriger Mandel - Mürbeteig mit säuerlich, erfrischendem Sanddorngelee

## Zutaten

- Für den Teig einer Springform:
- 100 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g weiche Butter
- 100 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 ganzes Ei
- Für die Quarkmasse:
- 2 Eigelbe
- 2 Eiweiß, mit 1 Prise Salz steif geschlagen
- 500 g Magerquark
- 200 g saure Sahne
- 150 g Zucker
- 1 Tütchen Vanille Zucker
- 50 g zerlassene Butter
- 50 g Speisestärke
- Für den Guss:
- 150 ml Sanddornsaft
- 100 ml Apfelsaft
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 Tütchen Tortenguss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Teig:

## **Schritt2**

Als erstes alle Teigzutaten gut mit einander verkneten und in Klarsichtfolie ca. 30 min. kalt legen.

## **Schritt3**

Den Backofen auf 200 ° c vorheizen und die Springform ausfetten.

## **Schritt4**

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen, der Form anpassen, bis zum oberen Rand auslegen.

## **Schritt5**

Die Quarkmasse:

## **Schritt6**

Die Eigelbe mit dem Zucker, Vanillezucker und der Butter gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

## **Schritt7**

Erst die Speisestärke, dann den Quark dazu geben und das steife Eiweiß unterheben.

## **Schritt8**

In die Form füllen, glatt streichen und für ca. 50 min. auf die mittlere Schiene des Backofens schieben.

## **Schritt9**

Bei geöffneter Ofentür auskühlen lassen.

## **Schritt10**

Der Guss:

## **Schritt11**

Den Sanddornsaft und Apfelsaft und etwas Zitronenabrieb erhitzen und mit dem angerührten Tortenguss binden.

## **Schritt12**

Den ausgekühlten Kuchen damit glacieren.

**Rezeptart:** Hamburgisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/norddeutscher-sanddorn-quarkkuchen/>