

Quarkkuchen mit Kräutern und Frühlingszwiebeln

- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Abendessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 8 - 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8 - 10 ', 'yield' : " } });
```

Käsekuchen nicht locker und süß, sondern herzhaft, pikant und mit frischen Kräutern, wie geht denn das? Mit unserem Gekonntgekocht Rezept ist es ganz einfach!

Dieser Quarkkuchen ist im Frühjahr, mit den ersten frischen Kräutern und jungen Frühlingszwiebeln, ideal zum Glas Wein oder auch Bier und macht dabei auch noch schön satt. Schon der Duft beim Hacken der vielen Kräuter verzaubert, lässt den Frühling erahnen und harmonisiert hervorragend mit dem Quark.

Die Frühlingszwiebeln werden einfach in die Käsemasse gedrückt und bleiben so noch schön „bissig“.

Zutaten

- **Für eine 26 cm große Springform:**
- 250 g Mehl vom Typ 405, gesiebt
- 150 g kalte Butter
- 1 Eigelb
- 1 EL Weinessig
- Salz
- **Für den Belag / Füllung:**
- 2 Bündchen Frühlingszwiebeln, geputzt und gewaschen
- 750 g Magerquark
- 150 g flüssige Sahne
- 4 ganze Eier
- 1 Eiweiß
- 2 Bündchen Kräuter, gehackt aus: Kerbel, Sauerampfer, Borretsch, Estragon, Petersilie
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 EL Zitronensaft und etwas Abrieb
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, etwas Rosenpaprika und Curry nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, die Springform mit Butter ausstreichen.

Schritt2

Der Teigboden:

Das Mehl mit 1 Prise Salz, dem Essig, der Butter und dem Eigelb vermischen und zu einem glatten Teig verkneten.

In Klarsichtfolie gehüllt, ca. 30 min. in den Kühlschrank legen.

Schritt3

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Form bis zum oberen Rand auslegen, etwas einstechen.

Schritt4

In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln auf 2 - 3 cm kappen, das Grüne in dünne Ringe schneiden.

Mit dem Knoblauch in etwas Butter kurz anschwitzen, abkühlen lassen.

Die Frühlingszwiebeln in der Länge halbieren.

Schritt5

Auf dem Boden verteilen, glatt verstreichen, die halbierten Lauchzwiebeln gleichmäßig darüber verteilen, etwas eindrücken.

Schritt6

Auf der mittleren Schiene ca. 55 - 60 min. backen, eventuell nach der Hälfte der Backzeit mit Backpapier abdecken.

Schritt7

Dazu schmecken die Gekonntgekocht Dips:

Chili- Tomaten- Kräuterdipp, Rucola- Sour- Cream oder Provenzalische Kräuter Crème fraiche mit Knoblauch.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Fingerfood, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Schnelle Rezepte, Sonstige, Torten, Vegetarisch, Vorspeisen, Warme Vorspeisen **Zutaten:** Butter, eier, Essig, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Mehl, Petersilie, Pfeffer, Quark, Sahne, Salz, Zitrone

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/quarkkuchen-mit-kraeutern/>