

Thüringer Kirmeskuchen

Blech - Quarkkuchen mit süßem Guss

600 g Weizenmehl in eine große Schüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung machen. Die lauwarme Milch mit 1 TL Zucker und 30 g Hefe verrühren, in die Mitte des Mehls geben und mit etwas Mehl zu einem dicken Brei verrühren. 150 g Margarine in Flöckchen zusammen mit den 130 g Zucker auf den Mehrland geben. Salz hinzufügen, die Schüssel 20-25 Minuten gehen lassen. Danach das Ei unterkneten. Anschließend 1 Stunde im warmen Raum ruhen lassen.

Der Teig reicht für 2 Blechkuchen!! Ich friere immer eine Hälfte davon ein.

Für den Belag 100 g Margarine, 50 g Zucker, 2 Eier, Zitronenaroma und Zitronensaft verrühren. Den Magerquark durch ein Baumwolltuch drücken, damit die Feuchtigkeit rausgeht. Quark unterziehen. Pudding nach Grundrezept zubereiten (reduzierte Milchmenge), leicht auskühlen lassen und zu der Quarkmasse geben. Kräftig verrühren. Den Hefeteig halbieren, eine Hälfte einfrieren, eine Hälfte auf dem Blech ausrollen. Quarkmasse darauf verteilen.

Für den Guss die 175 g Margarine zerlassen, 3 EL Öl, 200 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 4 EL Rum, 0,5 Fläschchen Rumaroma, Bittermandelöl kräftig mit dem Schneebesen verrühren. 2 Eier zugeben, weiter rühren. Zuletzt 60 g Mehl mit 0,5 TL Backpulver unterheben. Diesen süßen Guss, der nach dem Backen ganz knusprig sein wird, auf die Quarkmasse geben.

Aus 75 g Zucker, 75 g Mehl und 50 g zerlassender Margarine Streusel kneten, auf dem Guss verteilen. Eine handvoll Zucker darüber streuen. 30-35 Minuten bei 180-200°C backen, auskühlen lassen.

Vor dem Servieren dünn mit Puderzucker bestäuben. Am besten frisch, noch lauwarm, genießen. Eignet sich auch zum Einfrieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde 10 Minuten

Ruhezeit ca. 1 Stunde

Gesamtzeit ca. 2 Stunden 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad pfiffig



Zutaten für 1 Portionen:

Für den Teig:

600 g Mehl

175 ml Milch

130 g Zucker

30 g Hefe

150 g Margarine

1 Ei(er)

1 Prise(n) Salz

Für den Belag:

100 g Margarine

50 g Zucker

2 Ei(er)

Aroma (Zitrone)

2 EL Zitronensaft

1 kg Quark

Puddingpulver (Vanille), mit 400 ml Milch und 3 EL Zucker zubereitet

Für den Guss:

175 g Margarine

3 EL Öl

200 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

4 EL Rum

½ Flasche Rumaroma

3 Spritzer Bittermandelaroma

2 große Ei(er)

60 g Mehl

Für die Streusel:

75 g Zucker

75 g Mehl

50 g Margarine

Außerdem:

1 Handvoll Zucker

Puderzucker

Rezept von: JuliaStgt