

# 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 Mehlsrand 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.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 1 Stunde 10 Minuten
<b>Ruhezeit</b>	ca. 1 Stunde
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 2 Stunden 10 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	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

½ TL Backpulver

---

### Für die Streusel:

---

75 g Zucker

75 g Mehl

50 g Margarine

---

### Außerdem:

---

1 Handvoll Zucker

Puderzucker

---

Rezept von: JuliaStgt