

Omas Blaubeerkuchen



Für den Mürbeteigboden:

Schritt 1

Zuerst für den Mürbeteig Mehl, Zucker, Salz und Ei in eine Schüssel geben, die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und ebenfalls dazugeben.

Schritt 2

Alles zügig zu einem glatten Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt 3

Danach die Springform am Boden mit Backpapier belegen und den Rand einfetten. Den Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schritt 4

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2/3 des Teiges rund ausrollen und in die Springform legen. Dabei einen ca. 4 cm hohen Rand andrücken. Übrigen Teig beiseitelegen.

Für die Quarkfüllung:

Schritt 5

Nun die Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben. Eine Zitronenhälfte auspressen.

Schritt 6

Anschließend für die Quarkmasse Butter mit Zucker cremig rühren und nacheinander die Eier einzeln unterrühren.

Schritt 7

Beide Quarksorten, Frischkäse, Zitronensaft und -abrieb dazugeben und verrühren.

Schritt 8

Danach Puddingpulver und Speisestärke klümpchenfrei einrühren.

Schritt 9

Nun den Boden ca. 1 cm dick mit der Quarkmasse bestreichen und die Hälfte der Blaubeeren darauf verteilen.

Schritt 10

Die restliche Quarkmasse darüber geben und die übrigen Blaubeeren behutsam darauflegen.

Schritt 11

Anschließend den beiseitegestellten Teig zu Streuseln zerbröseln und auf dem Kuchen verteilen. Omas Blaubeerkuchen auf mittlerer Schiene 50-60 Minuten backen.

Zutaten:

1 Blaubeerkuchen (Ø 26 cm)

Für den Mürbeteig:

400 g Mehl

120 g Zucker

Prise Salz

1 Ei

200 g Butter, kalt

Für die Quarkfüllung:

1 Bio-Zitrone

70 g Butter, zimmerwarm

180 g Zucker

5 Eier

400 g Magerquark

400 g Quark (20 % Fett i. Tr.)

200 g Frischkäse

**1 Päckchen Puddingpulver,
Vanille**

15 g Speisestärke

400 g Blaubeeren