

Blaubeer-Zitronen Rührkuchen mit Quark



170 g zimmerwarme Butter 200 g Zucker
2 EL Zitronenschale (ca. 3 Zitronen)
4 Eier, zimmerwarm
1 EL Vanillezucker
60 ml Zitronensaft
60 ml Milch (Hafermilch)
110 g Quark oder Creme Fraiche
270 g Mehl + 2 EL Mehl
1 TL Backpulver
1/2 TL Salz
300 g Blaubeeren
Glasur:
160 g gesiebter Puderzucker
70 g Quark
1 TL Vanillezucker
Abrieb einer Zitrone

Den Ofen auf 175 Grad Celsius vorheizen. Eine Springform (Durchmesser 24 cm) einfetten. Zucker und Zitronenabrieb vermengen und 5 Minuten ziehen lassen.

In einer großen Rührschüssel die Butter und den Zitronen-Zucker zusammen verrühren, bis alles gut vermischt ist. Den Vanillezucker hinzufügen und glatt rühren. Die Eier nacheinander untermischen, bis alles gut vermischt ist und schaumig aufschlagen. Quark, Milch und Zitronensaft einrühren sowie Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen.

Etwa 200 g Blaubeeren mit 2 EL Mehl vermengen und kurz unter den Teig heben. In die gefettete Springform geben und glatt streichen. Die restlichen Blaubeeren auf den Teig streuen.

Die Form in den Ofen geben und 45 bis 50 Minuten backen, oder bis die Mitte gerade fest ist. Garprobe machen. Vor dem Glasieren abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Glasur zubereiten. In einer kleinen Schüssel Puderzucker und Quark glatt rühren, Vanillezucker und Zitronenabrieb hinzugeben und verrühren. Den Kuchen nach Belieben entweder mit Puderzucker bestreuen oder mit der Glasur bestreichen und gerne ein paar Blaubeeren zur Dekoration darauf verteilen.