

Blaubeerkuchen mit Quark



Für den Boden zuerst Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Eier in eine Schüssel geben. Die kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und ca. 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Springform gut einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Springform kreisförmig ausrollen und in die Springform legen. Dabei rundherum einen ca. 3 cm hohen Teigrand andrücken.

Nun den Boden mit Backpapier belegen, getrocknete Hülsenfrüchte darauf verteilen und im Ofen auf mittlerer Schiene 15 Minuten blindbacken.

Währenddessen die Schale der Limette abreiben und das Mark der Vanilleschote auskratzen.

Anschließend den Boden aus dem Ofen nehmen und das Backpapier mit den Hülsenfrüchten vorsichtig entfernen.

Für die Quarkmasse Magerquark, Limettenabrieb, Vanillemark, Zucker, Puddingpulver und Speisestärke klümpchenfrei miteinander verrühren.

Danach die Sahne steif schlagen und unter die Quarkcreme heben.

Nun die Quarkmasse auf dem Mürbeteigboden verteilen und die Blaubeeren darüber geben.

Zuletzt den Blaubeerkuchen mit Quark auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten fertig backen und langsam auskühlen lassen.

Für den Boden:

- 300 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver, gehäuft
- 60 g** Zucker
- 1 Päckchen** Vanillezucker
- 2** Eier
- 100 g** Butter, kalt

Für die Quarkfüllung:

- 1** Bio-Limette (Schale)
- 1** Vanilleschote
- 500 g** Magerquark
- 80 g** Zucker
- 1 Päckchen** Puddingpulver, Vanille
- 30 g** Speisestärke
- 300 g** Sahne
- 350 g** Blaubeeren

Für das Blindbacken:

- getrocknete Hülsenfrüchte (ca. 500 g)**