

## Hefe-Quarkkuchen mit Mandelblättchen

Rezept für ca. 20  
Stücke  
Backzeit: 30-35 Min.  
Temperatur:  
Umluft 140-150°C  
E-Herd 175°C  
Gas Stufe 2

### Zutaten:

#### Für den Hefeteig:

400 g Weizenmehl  
1 Päckchen  
Trockenbackhefe  
1 Päckchen Citro- Back  
1 Päckchen Vanillinzucker  
150 ml lauwarme Milch  
150 g zerlassene Butter  
2 Eier

#### Für den Quark - Belag:

750g Magerquark  
1 Eßlöffel Weizenmehl  
(405)  
2 Eier  
75 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
abgeriebene Schale und  
Saft von 1 unbehandelten  
Zitrone

#### Für den Butter Ei Guß:

250 g weiche Butter  
6 Eier  
200 g Zucker  
2 Päckchen Vanillinzucker  
1-2 Eßlöffel Weizenmehl  
(405)  
100 g Mandelblättchen

### Der Hefeteig:

1. Mehl, Trockenbackhefe, Citro Back, Zucker, Salz und Vanillinzucker in einer Rührschüssel mischen.
2. Lauwarme Milch, Fett und Eier zum Mehlgemisch geben. Alles mit den Knethaken des zu einem glatten Teig verkneten. Der fertige Teig sollte weich und klebrig sein.
3. Hefeteig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat (etwa 1 Stunde).
4. Den Teig nochmals kurz durchkneten. Mit einer Teigkarte auf einer gefetteten Fettfangschale verstreichen und den Rand etwas hochdrücken. Mit dem Geschirrtuch abdecken und weitere 15-20 Minuten gehen lassen.

### Der Belag:

1. Magerquark, Eier, Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale und -saft, in eine Rührschüssel geben und alles gut verrühren.
2. Für den Butter Ei Guß Butter cremig rühren, Eier trennen. Butter, Eigelb, Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und Mehl verrühren. Eiweiß steif schlagen. Ein drittel davon unterrühren, restlichen Eischnee mit dem Schneebesen untergeben.
3. Quarkbeleg auf dem Hefeteig verstreichen. Butter-Ei-Guß daraufgeben und ebenfalls glatt streichen. Anschließend den Kuchen mit Mandelblättchen bestreuen.
4. Kuchen im vorgeheiztem Backofen bei angegebener Temperatur auf mittlerer Schiene ca. 30-35 Minuten backen. Eventuell nach 25 Minuten der Backzeit mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu stark bräunt.
5. Hefe-Quarkkuchen heraus nehmen, auf ein Kuchengitter stellen und mit dem restlichen Vanillin- zucker bestreuen. Nachdem er ausgekühlt ist kann er gleichmäßig mit Puderzucker bestäubt werden.

