Großmutters Quarkkuchen

Locker – saftige Quarkfüllung auf dünnem Mürbeteigboden, mit Rosinen verfeinert!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, fruktosearm siehe Tipp

Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Mürbeteig:
125g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
knapp 1/2 TL Xanthan
1/2 TL Backpulver
60g Zucker
1 Ei
60g Butter (ggf. laktosefrei)

Für den Quarkbelag:
2 P. Vanillepuddingpulver
½ L Milch (ggf. laktosefrei)
160g Zucker
abgeriebene Schale von einer halben Zitrone
2 P. Vanillezucker
750g Magerquark (ggf. laktosefrei)
160ml Öl
30g Rosinen
2 Eigelb

3 Eiweiß

Zum Bestreichen:
1 Eigelb
1 EL Milch (ggf. laktosefrei)

1. Den Mürbeteig herstellen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, Alle restlichen Zutaten, die Butter in Flöckchen zum Mehl geben. Mit kalten Händen alle Zutaten rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Springform damit auslegen, einen kleinen Rand hoch ziehen. Den Teig anschließend 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für den Quarkbelag das Eiweiß sehr steif schlagen. Alle restlichen Zutaten für den Quarkbelag in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse rühren. Eischnee locker unterheben.
3. Den Mürbteig mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Quarkmasse darauf verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 50 Minuten backen. Das Eigelb mit Milch verquirlen und vorsichtig auf die Quarkmasse streichen, Kuchen weitere 10 Minuten bei gleicher Temperatur backen. In der Form auskühlen lassen. Wer mag kann den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Dieser Käsekuchen lässt sich sehr gut am Vorteig zubereiten und schmeckt am nächsten Tag wunderbar saftig und frisch.

Anmerkung: Durch die sehr saftige und fluffige Konsistenz der Quarkfüllung können Risse beim Backen in der Quarkmasse entstehen. Dies tut dem Geschmack jedoch keinen Abbruch!

Fruktosearm – Tipp: Zucker im Teig 1:1 durch Getreidezucker ersetzen. Zucker für den Quarkbelag durch 200g Getreidezucker ersetzen. Etwas gemahlene Vanille anstatt Vanillezucker. Rosinen beinhalten viel Fruktose, bitte weglassen.