Quark-Früchte-Kuchen

Der zarte Käsekuchen lässt sich bestens mit Beeren und Früchten verfeinern! Egal ob Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Aprikosen, Mandarinen oder Birnen – welche Früchte zum Einsatz kommen, entscheidet der persönliche Geschmack!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Mürbeteig:
220g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
1 gestrichener TL Xanthan
150g Butter (ggf. laktosefrei), Zimmertemperatur
80g Zucker
½ TL Backpulver
1 Ei
1 Prise Salz

Für den Quarkbelag:
500g Magerquark (ggf. laktosefrei)
150ml Öl
1/2 P. Vanillepuddingpulver
125g Zucker
125ml Milch (ggf. laktosefrei)
2 Eier

Außerdem:

Früchte oder Beeren nach Wahl
Für den Kuchen auf dem Bild wurden 125g frische Himbeeren eingesetzt.

1. Mürbeteig herstellen. Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen. Butter in Stückchen und Ei ebenfalls zugeben und einne glatten Teig herstellen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte ausrollen und eine leicht gefettete Springform damit auslegen. Einen kleinen Rand hochziehen. Anschließend den Teig mitsamt der Springform 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Für den Quarkbelag alle Zutaten verrühren. Die Quarkmasse auf den Mürbeteig streichen und mit Früchten belegen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 – 45 Minuten backen.
5. Den fertigen Kuchen komplett in der Form auskühlen lassen.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig anstatt Butter 130g vegane Margarine einsetzen. Für den Belag Quark durch 400g Quarkersatz auf Sojabasis tauschen. Anstatt Milch einen pflanzlichen Ersatz auf Cashew- oder Mandelbasis einsetzen.

rezepte-glutenfrei.de