Zwetschgen-Quark-Kuchen

Werbung da Verlinkung
Der klassische Zwetschgenkuchen aus Hefeteig bekommt Konkurrenz!
Diese Zwetschgenkuchen-Variante überzeugt durch die überaus saftige und aromatische Füllung und den herrlich zarten Mürbeteigboden. Belegt mit leckeren Streuseln wird der Zwetschgen-Quark-Kuchen zum Geschmackserlebnis schlechthin! Das Rezept in glutenhaltiger Variante stammt übrigens von chefkoch.de. Mich erreichte eine freundliche Nachricht, mit der Bitte um Hilfe bei der Rezeptumstellung auf glutenfrei. Das Rezept klang so köstlich, dass ich es selbst testen musste! Probiert es gerne zuhause aus. Dieser Zwetschgenkuchen bietet eine tolle Abwechslung zum klassischen Hefeteigkuchen mit Zwetschgenbelag.

glutenfrei, laktosefrei, hefefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Mürbeteig:
300g glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis*
ODER 345g Mehlmischung auf Reisbasis. HIER gibt`s Infos zu den Mehlmischungen
160g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 TL Backpulver
1 gestrichener TL Xanthan
1 Ei (Gr. L)

185g Butter (ggf. laktosefrei)

Für die Zwetschgenfüllung:
750g Zwetschgen, entsteint
50g – 80g Zucker (je nach süße der Zwetschgen)
40g Speisestärke ODER Reisstärke
60g Wasser
¼ TL Zimt
1 Msp. Nelken, gemahlen

Für den Quarkbelag:
2 Eier
1 P. Vanillepuddingpulver
250g Quark 40% Fett (ggf. laktosefrei)
300g Doppelrahmfrischkäse (ggf. laktosefrei)
1 EL Zitronensaft
1 TL Zitronenabrieb
75g Zucker

Außerdem:
1 – 3 EL glutenfreie Mehlmischung für die Streusel (Die Mehlmenge ist abhängig von der Teigbeschaffenheit)

1. Alle trockenen Zutaten für den Mürbeteig in eine Rührschüssel geben und mischen. Ei und Butter zugeben und einen gleichmäßigen Mürbeteig herstellen. Eine Springform mit der dreiviertelten Teigmenge auslegen und einen Rand dabei hochziehen. Die Springform und das restliche Teigstück für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Unterdessen die Zwetschgenfüllung herstellen. Die Zwetschgen viertelen. Sehr große Zwetschgen gerne noch etwas kleiner schneiden. Zwetschgen und Zucker in einen Kochtopf geben und bei niedriger Hitze einmal aufkochen lassen. Falls die Masse zu trocken ist, 2 – 3 EL Wasser zugeben. Stärke und 60g Wasser verrühren und mit Zimt und Nelken unter die Zwetschgen mischen. Unter rühren einmal aufkochen, dann abkühlen lassen. Achtung, die Masse wird rasch fest und muss während des Kochvorgangs gut gerührt werden. Nur durch die

feste Textur wird die Zwetschgenfüllung auf schnittfest.
3. Für den Quarkbelag alle Zutaten verrühren.
4. Die Zwetschgenmasse auf den Mürbeteig streichen, dann mit dem Quarkbelag bedecken.
5. Das restliche Teigviertel mit einem glf Mehl zu Streusel verarbeiten und auf dem Quarkbelag verteilen. Die Streuselmasse darf keinesfalls zu weich sein, sonst verlaufen die Streusel beim Backen. Die Streuselmasse soll schön trocken und bröselig sein.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 45 – 50 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und **komplett** auskühlen lassen. Wird der Kuchen warm oder gar heiß angeschnitten, so ist die Zwetschgen- und Quarkfüllung nicht formstabil.

Tipp: Der Kuchen kann prima am Vortag zubereitet werden. Über Nacht durchgezogen, schmeckt der fruchtige Kuchen am nächsten Tag doppelt lecker!

Milchfrei – Tipp: Für den Teig 165g vegane Margarine verwenden. Für den Quarkbelag 500g Quarkersatz auf Sojabasis einsetzen.

rezepte-glutenfrei.de