

Rezept Quarkkuchen

Dieser Quarkkuchen gelingt immer und ist luftig und locker. Probieren Sie das Rezept aus und Sie werden begeistert sein.

Zutaten:

Für den Belag

500 g Quark
1 Tasse Zucker
1 Vanille Pudding
1 Tasse Öl
1 Tasse Milch
3 Eier

Für den Boden:

1 Tasse Öl
1 Tasse Zucker
1 Tasse Milch
4 Tassen Mehl
1 Backpulver
3 Eier

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Boden in eine Schüssel geben und mit dem elektrischen Handrührgerät kräftig durch arbeiten. 1/3 der Masse in eine Springform streichen. Den Rest entweder in eine Kastenform oder als Muffins backen.

Quark, Zucker und Vanille Pudding mit dem Mixer verrühren. Die Eier trennen und die Eigelbe zu der Masse geben. Nun Öl und Milch zufügen. Die steif geschlagenen Eiweiße werden vorsichtig mit einem Löffel unter die Quarkmasse gehoben.

Nun wird der Kuchen vorsichtig in die Backröhre geschoben und bei 180°C ca 60 Minuten gebacken. Die Probe kann mit einem

Holzchen durchgeführt werden. Klebt beim herausziehen keine Masse am Stab, dann ist der Kuchen fertig gebacken. Hinweis:

Am besten eignet sich eine Schüssel mit Deckel und dieser Deckel sollte in der Mitte ein Loch haben. So kann man sich viel anschließende Arbeit mit Säubern ersparen.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)