

Quark-Gugelhupf mit Beeren aus dem Römertopf



Stufe 1



Vorbereitungszeit: 30 Min.
Zubereitungszeit:



Zutaten:

200 g Margarine
160 g Rohrzucker
1/2 TL Vanille
1 TL Zitronenabrieb
3 Eier
500 g Mehl
1 TL Backpulver
250 g Quark
100 ml Milch
70 g Blaubeeren
100 g Puderzucker
70 g Brombeeren



KitchenAid Handrührer rot



Westmark Passiersieb Freches Früchtchen



Römertopf Kuchenbackform Gugelhupf

1

Für die Verwendung eines Römertopfes: Die Kuchenform vor Gebrauch 15 Minuten wässern - d.h. mit kaltem Wasser vollsaugen lassen. Anschließend abtupfen, die Innenseite buttern und mit Mehl bestäuben. Der Backofen wird nicht vorgeheizt; die Römertopfform erwärmt sich mit dem Ofen.

2

Margarine in eine Rührschüssel geben und mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer schaumig schlagen. Rohrzucker, Vanille, Zitrone und Eier hinzugeben, weitere 5 bis 10 Minuten rühren, sodass sich alle Zutaten gut vermischen.

3

Mehl und Backpulver in einer neuen Schüssel vermischen. In die erste Rührschüssel unter Rühren abwechselnd etwas Mehl (ca. 3 Esslöffel) und etwas Quark (ca. 1 Esslöffel) hinzugeben bis nach und nach der Quark verbraucht ist. Anschließend das Mehl im Wechsel mit der Milch hinzugeben bis alles verbraucht und vermengt ist.

4

Die Hälfte des Teiges in die Römertopfform geben und gleichmäßig verteilen. Die Blaubeeren in die andere Hälfte geben, einrühren und danach ebenfalls in die Form geben und verstreichen.

5

Den Teig auf mittlerer Schiene für 60 Minuten bei 200 °C in den Ofen geben. Danach die Form aus dem Ofen nehmen und gut abkühlen lassen - erst danach den Kuchen aus der Form nehmen.

6

Für die Glasur die Brombeeren in ein Sieb geben und mit einer Gabel durchdrücken, sodass grobe Stücke im Sieb hängen bleiben. Den Saft auffangen und mit Puderzucker vermischen, bis eine dickflüssige bis flüssige

Konsistenz entsteht. Die Glasur auf dem Kuchen verteilen, fest werden lassen und anschließend den Kuchen servieren.

Da die Beeren sowieso gebacken bzw. püriert werden, ist es relativ egal, ob Sie frische Blaubeeren und Brombeeren verwenden oder Früchte aus der Tiefkühlung.