Quarkkranz mit Winterfüllung

Kuchen » Käsekuchen&Co

Zutaten (18 Stücke)

» 400g Mehl
» 4 TL Backpulver
» 2 Ei(er)
» 1 Prise Salz
» 1 Msp. Kardamom
» 1 Msp. Ingwer
» 1 Msp. Nelken
» 1 Pk. Rumaroma
» 200g Zucker
» 300g Butter/Margarine
» 200g Quark
» 100g Marzipan-Rohmasse
» 200g Haselnüsse
» 4 EL Rum
» 30g Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Eine Springform mit Rohrboden (Durchmesser 26cm) gut fetten.

2. Für den Teig Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, eine Mulde eindrücken. 1Ei, Salz, Kardamom-, Ingwer- und Nelkenpulver sowie Rumaroma hineingeben. 100g Zucker darüber streuen und 200g kalte Butter in Stücken sowie den Quark hinzufügen. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (30x30cm) ausrollen).

3. Für die Füllung Marzipan in Stücke schneiden. Mit Nüssen, 100g Zucker, 1Ei sowie Rum zu einer geschmeidigen Masse verrühren und auf den Teig streichen. Dann aufrollen, in die Form legen, ca. 60min auf der mittleren Schiene des Ofens backen. 100g Butter schmelzen. Kranz aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen, auf eine Platte stürzen. Mit Butter bestreichen. Wenn diese eingezogen ist, mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 330kcal/E7g/F18g/KH33g pro Stück

angelegt am: 01.12.2006 Rezept-Nr: 2177

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke