

Heidelbeerkuchen mit Quarguss

Kuchen

Zutaten (12 Stück)

- » 1kg Heidelbeeren
- » 350g Quark
- » 6 EL Milch
- » 2 Ei(er)
- » 4 EL Öl
- » 150g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Prise Salz
- » 200g Mehl
- » 1 Pk. Backpulver
- » 50g Butter/Margarine
- » 1 Pk. Vanillesaucenpulver

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. 1EL Milch, 1 Ei, Öl, 50g Zucker, Vanillinzucker, Salz, Mehl und Backpulver verrühren und 100g Quark unterkneten. Den Teig auf dem Boden einer Springform ausrollen, am Rand etwas hochdrücken.

2. Die Heidelbeeren gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

3. Die Butter geschmeidig rühren, 100g Zucker, 250g Quark, 1 Ei, Vanillesaucenpulver und 5 EL Milch unterrühren. Den Guss gleichmäßig auf den Heidelbeeren verteilen. Den Kuchen bei 175°C 60-70min backen.

angelegt am: 05.11.2006

Rezept-Nr: 2174

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