

Brombeerkuchen mit Mandel-Quarkguss

für ein Blech von Ø 26cm – 28 cm



Zutaten

Süsser Mürbeteig

200g Mehl
½ KL Salz
100 Butter, kalt
30 – 50 Zucker
1 kleines Ei

Füllung

wenig Brombeerkonfitüre
2 Eigelb
50 g Zucker
1 KL Vanillezucker
150 g Rahmquark
50 g Mandeln, gerieben
1 EL Stärkemehl
2 Eisschnee
1 Pr Salz
400 g Brombeeren
Puderzucker

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, Salz zugeben, Butter in Flocken schneiden, Mehl und kalte Butter fein verreiben, rasch arbeiten. Zucker daruntermischen. Ei verklopfen zugeben, Teig sorgfältig und rasch zusammenfügen, zugedeckt ca. ½ Std. kühl stellen. Teig rund auswallen und das befettete Blech damit belegen. Teigboden einstechen.

Brombeerkonfitüre auf dem Teigboden verstreichen.

Eier teilen, Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Rahmquark, geriebene Mandeln und Stärkemehl darunter mischen. Eiweiss mit Salz zu Eisschnee schlagen, sorgfältig unter die Quarkmasse ziehen, auf dem Teigboden verteilen. Brombeeren darauf legen.

Backen: 200 – 220°, untere Ofenhälfte, ca. 30 Minuten

Nach Belieben nach dem Auskühlen des Kuchens Puderzucker darüber sieben.

Tipp:

Schneller geht's mit einem gekauften ausgewallten Mürbeteig.