



Norddeutscher Sanddorn - Quarkkuchen

- **Portionen:** 7- 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '7- 8', 'yield' : '' });
```

Knuspriger Mandel - Mürbeteig mit säuerlich, erfrischendem Sanddorngelee

Zutaten

- Für den Teig einer Springform:
- 100 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g weiche Butter
- 100 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 ganzes Ei
- Für die Quarkmasse:
- 2 Eigelbe
- 2 Eiweiß, mit 1 Prise Salz steif geschlagen
- 500 g Magerquark
- 200 g saure Sahne
- 150 g Zucker
- 1 Tütchen Vanille Zucker
- 50 g zerlassene Butter
- 50 g Speisestärke
- Für den Guss:
- 150 ml Sanddornsaft
- 100 ml Apfelsaft
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 Tütchen Tortenguss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teig:

Schritt2

Als erstes alle Teigzutaten gut mit einander verkneten und in Klarsichtfolie ca. 30 min. kalt legen.

Schritt3

Den Backofen auf 200 ° c vorheizen und die Springform ausfetten.

Schritt4

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen, der Form anpassen, bis zum oberen Rand auslegen.

Schritt5

Die Quarkmasse:

Schritt6

Die Eigelbe mit dem Zucker, Vanillezucker und der Butter gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Schritt7

Erst die Speisestärke, dann den Quark dazu geben und das steife Eiweiß unterheben.

Schritt8

In die Form füllen, glatt streichen und für ca. 50 min. auf die mittlere Schiene des Backofens schieben.

Schritt9

Bei geöffneter Ofentür auskühlen lassen.

Schritt10

Der Guss:

Schritt11

Den Sanddornsaft und Apfelsaft und etwas Zitronenabrieb erhitzen und mit dem angerührten Tortenguss binden.

Schritt12

Den ausgekühlten Kuchen damit glacieren.

Rezeptart: Hamburgisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/norddeutscher-sanddorn-quarkkuchen/>