

Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann
Quark-Grieß-Kuchen mit Zwetschgen

Freitag, den 23.08.2019

Für ca. 12 Stücke

Zutaten:

Für den Hefeteig

250 g Weizenmehl (Type 405)
90 ml Milch
35 g Zucker
20 g Hefe
40 g warme Butter
1 Eigelb
1 Prise Salz

Für die Füllung:

600 g Zwetschgen
100 g warme Butter
150 g Zucker
1 Vanilleschote
3 Eier (Größe M)
120 g Weichweizengrieß
1 EL Speisestärke
500 g Magerquark
500 g Mascarpone



Zubereitung:

Hinweis: Für ca. 12 Stücke

1. Für den Hefeteig Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde machen. Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und lauwarm in die Mulde geben. Den Zucker hinzufügen und die Hefe hinein bröseln.
2. 10 Minuten den Vorteig abgedeckt gehen lassen. Die zimmerwarme Butter, Eigelb und die Prise Salz dazugeben und mit dem Knetaken durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen dann ca. 45 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
3. Während der Teig ruht für die Füllung die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälfte der Zwetschgen zum Garnieren zur Seite legen. Den Rest in feine Würfel schneiden.
4. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauschaben.
5. Eine Backform (26 cm Ø) einfetten, mit Backpapier auslegen und den Herd auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft 160°C).



6. Nun die zimmerwarme Butter mit dem Zucker und dem Vanillemark schaumig schlagen. Die Eier trennen und nur die Eigelbe unterrühren.
7. Den Weichweizengrieß mit der Speisestärke mischen. Quark, Mascarpone und den Grieß zur Buttermasse geben und gut verrühren.
8. Das Eiweiß steif schlagen und mit dem Schneebesen unterheben.
9. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund auswellen und die gefettete Form damit auslegen, einen Rand formen (ca. 5 cm).
10. Die Hälfte der Füllung auf den Teig geben und glattstreichen. Nun die Zwetschgenwürfel darauf verteilen und die andere Hälfte der Füllung einfüllen. Die halbierten Zwetschgen darauf verteilen und im Ofen für 40 Minuten backen.
11. Nach der Backzeit auf einem Gitter abkühlen lassen.