Mailänder Quarkkuchen



Cremiger Quarkkuchen mit Schokoladenschnecken.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

Für den Mürbeteig

- 250 g Dinkelmehl Typ 630
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Ei

Außerdem

- 2-3 EL Himbeermarmelade
- 2-3 EL Schokocreme
- Einige frische Himbeeren (optional)

Für die Quarkmasse

- 500 g Quark
- 200 g Frischkäse
- 1 P. Puddingpulver Vanille
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- etwas Abrieb einer Tonkabohne

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten.
3. Alle Zutaten für den Mürbeteig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten (Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Knethaken).
4. Den Teig im Verhältnis 60/40 teilen. Den größeren Teil ausrollen und die Form damit auslegen, vorzugsweise Boden und Rand (den habe ich total vergessen).
5. Den Boden mit der Marmelade bestreichen.
6. Für die Quarkcreme alle Zutaten verrühren, in die Backform füllen und gleichmäßig verteilen.
7. Nun noch den restlichen Mürbeteig rechteckig ausrollen, mit Schokocreme bestreichen, von der langen Seite her aufrollen und in Scheiben schneiden. Diese Scheiben auf der Quarkmasse verteilen.
8. Backzeit: ca. 1 Stunde
9. Danach den Kuchen einige Minuten in der Form stehen lassen, anschließend aus der Backform lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
10. Wer mag kann vor dem Servieren noch frische Himbeeren auf die

Schokoschnecken setzen.