

Quarkgugelhupf

nach einem alten schwäbischen Rezept

Zutaten:

100 g Magerquark,
150 g Butter od. Diätmargarine,
150 g Zucker,
1 Päck. Vanillinzucker,
3 Eier,
250 g Weizenmehl,
1 Päck. Weinsteinbackpulver,
50 g kleingehacktes Orangeat,
50 g kleingehacktes Zitronat,
50 g Sultaninen,
100 g gemahlene Mandeln,
1 EL Semmelbrösel
und etwas Margarine für die Form zum Ausfetten,
1 EL Puderzucker,



Zubereitung:

Für den Quark-Gugelhupf den Quark sehr gut in einem Sieb abtropfen lassen. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupfform mit etwas Margarine ausfetten und mit Semmelbrösel austreuen. Die Butter mit Quark, Zucker, Vanillezucker und Eiern mit dem Schneebesen des Handrührers schaumig schlagen. Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver mischen und mit den Knethaken dazurühren. Zum Schluss Zitronat, Orangeat und die gemahlene Mandeln unterrühren. Den Teig in die Gugelhupfform geben und die Oberfläche glatt streichen. Auf der untersten Schiene 50 Minuten backen. Nach 2/3 der Backzeit evtl. mit Pergamentpapier abdecken, damit er nicht zu braun wird. Nach Ende der Backzeit mit einem Holzspieß prüfen, ob der Kuchen fertig gebacken ist. Bleibt am Holzspieß nichts mehr kleben, so stürzen Sie den Quarkgugelhupf vorsichtig auf ein Kuchengitter und lassen ihn erkalten. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipp : Portioniert und gut verpackt, lässt sich der Gugelhupf sehr gut eingefrieren.