

Himbeer Quarkkuchen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
backen: 30 Minuten

den Ofen auf 220° C Unterhitze vorheizen

ca. 250 g Kuchenteig *ca. 3 mm dick auswallen, ein Wähenblech mit ca. 25 cm Durchmesser mit dem Teig auslegen und den überstehenden Rand abschneiden
mit einer Gabel einige feine Löcher in den Teigboden stechen*

3 EL Hartweizengriess *gleichmässig auf den Teigboden streuen*

ca. 300 g frische oder tiefgekühlte Himbeeren *gleichmässig auf dem Teigboden verteilen*

backen: 220°C Unterhitze, in der unteren Ofenhälfte während 10 Minuten backen

in der Zwischenzeit den Guss vorbereiten.

Guss

0,5 dl Milch *in einen Messbecher geben*

200 g Quark

70 g Zucker

2 Eier

1 EL Vanillezucker

2 EL Hartweizengriess

alle Zutaten dazugeben und mit dem Schwingbesen gut verrühren

den Guss über die Himbeeren giessen

fertig backen: 180°C Unterhitze, in der unteren Ofenhälfte während 20 Minuten

Varianten:

- *An Stelle von Himbeeren können auch Brombeeren, Kirschen oder andere Früchte verwendet werden.*