

Rezept

Quarkkuchen mit Zimt

Springform (mit Durchmesser 24 cm) [mit Backpapier auslegen](#). Den Rand noch mit etwas Butter einreiben – mit dem Finger oder mit einem Pinsel.

Backofen auf 180° vorheizen.

150 g Mehl	Mürbeteig zubereiten.	
40 g Zucker	Ca. 2/3 des Teiges auf den Boden der Springform verteilen. Aus dem Restteig einen Rand formen. (Siehe diverse grundlegende Vorgehensweisen 6., Mürbeteig).	
1 Päckchen Vanillezucker		
100 g Butter		
500 g Sahnequark (40%)		
2 Eier	Alles in einer Schüssel mit dem Handmixer auf kleiner Stufe vermischen. Es entsteht eine Quarkmasse.	
100 g Zucker		
2 EL flüssigen Honig		
2 EL Öl, z.B. Rapskernöl oder Sonnenblumenöl		
1 Päckchen Vanillezucker		
250 g Saure Sahne		Dann die Quarkmasse auf den Mürbeteig in der Springform gießen.
¼ Liter Milch		
Saft von 1 Zitrone		
1 Päckchen Vanille-Pudding-Pulver (vgl. Blick in die Backstube)		
1-2 EL Hagelzucker	Mischen und auf die Quarkmasse streuen (siehe Foto " Blick in die Backstube ").	
1 TL Zimt		

Die Springform mit dem angerichteten Teig auf der unteren Schiene des Backofens 1 ½ Stunden bei 180° backen.