

Quarkkuchen mit Pflaumen- Mirabellenkompott

Zutaten | ca. 12 Stücke (Springform Ø 28 cm)

Teig

200 g	Butter
300 g	Mehl
100 g	Zucker
1	Ei
	Salz

Füllung

250 ml	Milch
500 ml	Sahne
90 g	Zucker
8	Eigelbe
1 Tüte	Puddingpulver Vanillegeschmack
100 g	Rosinen
500 g	Quark
	Puderzucker zum Bestreuen

Kompott

200 g	Pflaumen
200 g	Mirabellen
70 ml	Pflaumensaft
70 ml	halbtrockener Weißwein
1 EL	abgeriebene Zitronenschale
1 EL	abgeriebene Orangenschale
60 g	Zucker
30	Zimt
1 TL	Speisestärke

Zubereitungszeit: 30 Min., Ruhezeit: 30 Min., Backzeit: 90 Min.

Zubereitung:

- Butter in kleine Würfel schneiden und mit Mehl, Zucker, Ei und einer Prise Salz zu einem Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie im Kühlschranks 30 Minuten ruhen lassen.

- Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und eine gefettete Springform (28 cm Durchmesser) damit auskleiden.
- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Für die Füllung Milch, Sahne und Zucker zusammen aufkochen lassen, und unter Rühren abkühlen. Nach und nach die Eigelbe hinzufügen und untermischen.
- Puddingpulver in etwas kalter Milch anrühren. Puddingpulver, Quark und Rosinen nacheinander gleichmäßig mit dem Schneebesen unter die Masse ziehen und alles glatt rühren.
- Quarkmasse in die Form füllen und den Kuchen auf mittlerer Schiene bei 180 ° C etwa 90 Minuten backen.
- Für den Kompott Pflaumen und Mirabellen waschen und entsteinen. Pflaumensaft mit Weißwein, Zitronen- und Orangenabrieb, Zucker und Zimt aufkochen und das Obst hinzugeben. Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und unterrühren. Kompott kurz aufkochen lassen und eventuell mit etwas Zucker abschmecken.
- Quarkkuchen mit Puderzucker bestreuen und mit dem Kompott servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 332 g á Portion:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
749 kcal	46 g	48 g	12 g	167 mg