

## Hummelkuchen

Für die Springform (Ø 28 cm) oder:  
Für die rechteckige Springform (23 x 33 cm):  
etwas Fett

### Streuselsteig:

175 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
50 g weiche Butter oder Margarine

### Mandelmasse:

50 g Zartbitterschokolade  
30 g Butter  
30 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
100 g Schlagsahne  
3 EL Honig  
200 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

### Quarkmasse:

500 g Speisequark (Magerstufe)  
250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)  
100 g Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver  
Vanille-Geschmack  
3 Eier (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene  
Zitronenschale



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Wenn der Kuchen zu dunkel wird, evtl. 10 Min. vor Ende der Backzeit mit Backpapier abdecken.

**1. Vorbereiten:** Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Streuselsteig:** Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu feinen Streuseln verarbeiten. Die Streusel gleichmäßig auf dem Springformboden verteilen und mit einem Löffelrücken zu einem Boden andrücken.

**3. Mandelmasse:** Schokolade grob zerkleinern. Butter, Zucker, Vanille-Zucker, Sahne und Honig in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Mandeln unterrühren und die Masse weitere 2 Min. unter Rühren kochen. Die Masse halbieren. Die eine Hälfte in eine Schüssel geben. Unter die übrige Masse die Schokolade geben und so lange rühren, bis sie geschmolzen ist. Die beiden Mandelmassen etwas abkühlen lassen.

**4. Quarkmasse:** Quark, Mascarpone, Zucker, Salz, Puddingpulver, Eier und Finesse in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Die Quarkmasse in die Form füllen und glatt streichen.

**5.** Die helle und dunkle Mandelmasse abwechselnd mit Hilfe von Esslöffeln in

Streifen auf die Quarkmasse geben (so dass die typischen hell-dunklen "Hummelstreifen" entstehen) und gleichmäßig verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 55 Min.**

**6.** Kuchen auf einen Kuchenrost stellen. Rand mit einem Tafelmesser vom Springformrand lösen und den Kuchen in der Form erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 11 g, F: 23 g, Kh: 31 g, kJ: 1.587, kcal: 379

**Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.**