

Hummelkuchen

Bienenstich und Käsekuchen vereint.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 40 Minuten



Zutaten:

**Für die Springform (Ø 28 cm)
oder:**

**Für die rechteckige Springform
(33 x 23 cm):**

Fett

Streuselteig:

175 g Weizenmehl

½ 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 gehobelte Mandeln

Quarkmasse:

500 g Speisequark (Magerstufe)

250 g Mascarpone

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

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Streuselteig:

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.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

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.

Tipps aus der Versuchsküche

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

