



Marmorierter Quark-Kranz

Frischer Quarkkuchen mit Kakao und einer leichten Zitronennote.

etwa 18 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kranzform (Ø 26 cm):
Fett

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 EL Dr. Oetker Kakao
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
100 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

150 g Butter
750 g Speisequark (Magerstufe)
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
3 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale
1 EL Dr. Oetker Kakao

Zum Verzieren:

50 g weiße Schokolade
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
25 g Milkschokolade (dunkle
Schokolade mit einer hellen
Milchfüllung)

1 Vorbereiten:

Kranzform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig aus der Schüssel nehmen und zu einer etwa 45 cm langen Rolle formen. Die Rolle in die Form legen und an den Rändern hochdrücken, dass ein etwa 5 cm hoher Rand entsteht.



3 Füllung zubereiten:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen und etwas abkühlen lassen. Quark mit Zucker, Puddingpulver, Eiern und Finesse in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Fett unterrühren. Etwa 2/3 der Masse in die Form füllen. Kakao sieben und unter die übrige Masse rühren. Die dunkle Masse auf der hellen Masse verteilen und mit einer Gabel spiralförmig durch die zwei Schichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.

Kranzform noch 15 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Kuchen in der Form auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen.

4 Verzieren:

Kuchen evtl. mit einem spitzen Messer vom Rand lösen und auf eine Tortenplatte stürzen. Weiße Schokolade grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Mit Hilfe eines Teelöffels die Schokolade über den Kranz sprengeln. Von der Milkschokolade mit einem Messer oder Sparschäler "Späne" abhobeln. Den Kranz dekorativ mit den Spänen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen auch in einer Springform mit Rohrboden (Ø 26 cm) backen.

