

Faule-Weiber-Kuchen

Einfach

Zubereitungszeit: 25 Minuten, ohne Kühl- und Abkühlzeit

Backzeit: etwa 100 Minuten

12 Stücke

Schnell gemacht



Für Einsteiger



Faule-Weiber-Kuchen

Einfach

Zubereitungszeit: 25 Minuten, ohne Kühl- und Abkühlzeit

Backzeit: etwa 100 Minuten

Pro Stück: E: 12 g, F: 22 g, Kh: 37 g, kJ: 1674, kcal: 399

12 Stücke

Schnell gemacht



Zutaten

Für den Knetteig:

- 200 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 75 g Zucker
- 125 g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

- 750 g Magerquark
- 2 Eier (Größe M)
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
- 200 g Schmand (Sauerrahm)
- 75 ml Speiseöl, z. B. Rapsöl
- 150 ml Milch oder 150 g Schlagsahne

Zum Bestäuben:

- Puderzucker

1. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) fetten. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

3. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn in Frischhaltefolie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

4. Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden der Springform ausrollen. Den Springformrand darumlegen und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Backzeit: etwa 15 Minuten.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Boden etwas abkühlen lassen.

6. Restlichen Teig zu einer Rolle formen, sie auf den vorgebackenen Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

7. Für die Füllung Quark, Eier, Zucker, Pudding-Pulver, Schmand, Speiseöl und Milch oder Sahne geschmeidig rühren und auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Die Form wieder auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Kuchen **bei gleicher Backofeneinstellung noch etwa 85 Minuten backen**. Sollte der Kuchen zu stark bräunen, ihn mit Backpapier abdecken.

8. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen in der Form erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



TIPP:

Sie können den Kuchen bereits 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten. Sie können nach Belieben den erkalteten Kuchen mit gut abgetropftem Obst aus der Dose belegen und das Obst mit Tortenguss überziehen.