

Pumpernickel selbstgemacht (Westfalen), Variante

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Quark
Apfel

250 g Margarine
125 g Zucker
1 pn Salz
1 ts Vanillezucker
2 Eigelb
375 g Mehl
1 tb Backpulver

* FÜLLUNG & BELAG

3 Saure Apfel; Boskoop
750 g Speisequark
300 g Rahmquark
200 g Zucker
1 pk Vanillezucker
1 Zitrone; abgeriebene
Schale und Saft
2 Ei
2 Eiweiß
50 g Maizena

* QUELLE

-- nach: Betty Bossis, 1982
-- Erfasst von Rene Gagnaux

(*) Für eine 24cm Durchmesser Form oder für zwei 16 cm Durchmesser Formen.

Margarine weich rühren. Zucker, Salz und Vanillezucker darunterrühren, weiterschlagen, bis die Masse schön luftig geworden ist. Eigelb beigegeben, weiterrühren bis die Masse hell ist.

Mehl und Backpulver sieben, alles zu einem weichen Teig zusammenfügen und ca. eine Stunde kühlstellen.

Ca. ein Viertel des Teiges wegnehmen, er wird für die Streusel verwendet.

Die Hälfte des restlichen Teiges direkt auf dem mit Backpapier belegten Springformboden auswallen. Rand schließen, Rand einfetten. Aus dem Rest des Teiges eine Rolle formen, an den Springformrand legen, mit den Fingerspritzen andrücken und bis zum Formenrand hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen, Form mindestens 1/4 Stunde kühlstellen.

Inzwischen alle Zutaten der Füllung - außer Äpfeln - zu einer glatten Füllung verrühren: zuerst Quark mit den Eiern und den ungeschlagenem Eiweiß sorgfältig verrühren, dann Zitronenschale und ~saft beifügen, gut mischen. Zucker mit Maizena vermischen, zugeben, gut durchmischen.

Äpfeln schälen, in Schnitze schneiden, auf den Teigboden verteilen. Die Quarkfüllung darübergerben. Den zurückbehaltenen Teig von Hand zu Streuseln reiben, dicht über die Quarkmasse verteilen.

Ca. 85 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen. In der Form auskühlen lassen.

Mit Folie bedeckt und im Kühlschrank gelagert, hält sich 4 bis 5 Tage. Je nach Geschmack frisch und lauwarm essen, oder zuerst 2 bis 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.