

Quarkauflauf mit Kernen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuche
Gebäck
Pralinen

400 g Mehl
knapp 1 Päckchen Backpulver
1 Ei
1 pk Vanillinzucker
Zitronenschale
150 g Zucker
Salz
2 Rum
200 g Quark
175 g Butter
100 g süße Mandeln
3 bittere Mandeln
150 g Sultaninen
25 g Korinthen
Butter zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestreuen

Mehl und Backpulver sieben. Ei, Vanillinzucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, Zucker, Salz, Rum und Quark verrühren, durch ein Sieb streichen und ebenso wie die Butter mit dem Mehl verarbeiten. Zuletzt geriebene Mandeln und vorbereitete Rosinen zugeben. Den zu einem Laib geformten Teig in der Mitte längs einschneiden und bei Mittelhitze etwa 70 Minuten backen. Mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker besieben.

:Notizen (*) :

: : aus Mucniky, Verlag für die Frau, Leipzig