

Zitronenkuchen #1

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot
Zucchini
Beilage
Zumwein

* TEIG

150 g Quark (20%)
3 tb Milch
5 tb Öl
1 pn Zucker
;Salz
1 Ei
300 g Mehl
1 pk Backpulver
Mehl zum Ausrollen
Fett für die Form

* FÜLLUNG

150 g Quark (20%)
1 Ei
100 g Cheddarkäse
200 g Zucchini
;Pfeffer
Milch zum Bestreichen

* QUELLE

-Brigitte 16/89
-erfasst von Petra Holzapfel

Quark auf einem Sieb abtropfen lassen. Mit Milch, Öl, Zucker, Salz und Ei vermischen. Mehl mit Backpulver mischen und unterkneten. Für die Füllung Quark, Ei und geriebenen Käse verrühren. Zucchini auf der Rohkostreibe grob raffeln und unterrühren. Die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 35x45 cm ausrollen. Die Füllung daraufstreichen. Teig aufrollen. Teigrolle in 5 cm lange Stücke schneiden und diese aufrecht in eine gefettete Springform (22 cm Durchmesser) setzen. Form in den Backofen schieben, auf 200°C schalten und etwa 55 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit Milch bestreichen und eventuell mit Pergamentpapier abdecken. Wie eine Torte in Stücke schneiden.