Quarkkuchen mit Buttermilch

Ach ja, da ist er wieder, mein geliebter Käsekuchen oder eigentlich ja Quarkkuchen ?. Ich liebe nun mal Käsekuchen über alles und deshalb musste unbedingt mal eine sommerliche Variante auf meinen Blog. Deshalb habe ich den Quarkkuchen mit Buttermilch, mit viel Buttermilch gebacken. Und er ist wirklich unglaublich lecker und erfrischend. Also perfekt geeignet für einen warmen Tag ?

Da ich Käsekuchen lieber mit einem Mürbeteig backe, habe ich mich für die leichtere Variante, nämlich den Mürbeteig mit Öl entschieden. Gerade im Frühling oder Sommer ist die Zubereitung mit Öl statt Butter einfach ideal, denn der Teig muss nicht extra runtergekühlt werden, sondern kann sofort weiter verarbeitet werden ?

Besondere Frische bekommt dieser wunderbare Kuchen wenn ihr noch ein paar frische Beeren kurz vor dem Anschnitt oben drauf legt. Ich denke aber auch, man könnte sie ruhig mitbacken.

Mein Mann ist eigentlich nicht unbedingt der Käsekuchen Fan aber diese Variante hat ihm dann doch sehr gut geschmeckt ?? er hat jedenfalls gleich mehr als ein Stück genossen ? und in meiner Familie ist der Kuchen auch ziemlich gut angekommen.

Überhaupt ist meine Familie immer gerne bereit meine neuen Kreationen auszuprobieren? da kann ich mir sicher sein eine ehrliche Meinung zu bekommen, denn nicht alles schafft es auf meinen Blog .

Hier geht es jetzt erstmal zum Rezept ??

Zutaten 24 – 26er Springform

Mürbeteig mit Öl ?

Mürbeteig mit Öl

Quarkcreme

750 g Magerquark

150 g Zucker

1 Vanillezucker

2 Päckchen Vanillepudding Pulver

150 ml Rapsöl

2 Eigelb

1 Ei

500 ml Buttermilch

Abger. Schale einer Zitrone

Butter und Mehl für die Form

Puderzucker und Beeren zum dekorieren

Zubereitung

– Mürbeteig nach meinen Angaben zubereiten

– ausrollen, in die Form drücken und am Rand hochziehen

– Löcher mit einer Gabel in den Boden stechen

– Ofen auf 160°C Umluft oder 175°C Ober/ Unter Hitze vorheizen

– die Zutaten für den Quark Teig zusammenmischen und auf den Mürbeteig gießen. Die Quarkmasse ist sehr flüssig

– im vorgeheizten Backofen ca. 80 – 90 Minuten backen

– bitte kontrolliert die Farbe ,denn der Kuchen sollte nicht zu dunkel sein. Ansonsten mit Alufolie oder Backpapier abdecken

– etwas abkühlen lassen, aus der Springform lösen und nach Bedarf dekorieren, mit Puderzucker und Beeren

Lasst es euch schmecken ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤



Siehe auch:?

Käse-Mohn Kuchen ? German Cheesecake