

«Trübeli»-Kuchen

(Lieblingsrezept von Landfrau und SRF 1-Hörerin Caroline Schweizer aus Buus, BL)

Zutaten: (für Blech von 26 – 28 cm Durchmesser)

Mürbeteig*

- 130 g Butter, eiskalt und in kleine Würfelchen geschnitten
- 185 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 6 EL Milch
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver

*schnelle Variante: Statt Mürbeteig selber machen, den Kuchen mit einem gekauften Kuchenteig machen

Füllung

- 3 EL Mehl
 - 1 dl Milch
 - 4 Eier
 - 125 g Zucker
 - 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
 - 300 g Rahmquark
-
- 500 g Johannisbeeren (oder andere Beeren) frisch oder tiefgekühlt
 - ½ dl Wasser
 - 75 g Zucker
 - 2 EL Maizena

Zubereitung:

Mehl, Salz und Backpulver gut mischen. Butter und Mehl zwischen den Fingern zerreiben, bis eine gleichmässige Masse von sandiger Konsistenz entsteht. Eine Mulde in die Masse drücken und den Zucker in die Mulde geben. Die Milch zum Zucker geben und etwas mischen. Dann alles zusammen ganz kurz zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig zu einer runden Platte formen und in Klarsichtfolie einschlagen. Mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank kühl stellen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Teig etwas 3mm dick rund auswallen und in die Kuchenform geben. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Für die Quarkfüllung das Mehl in eine Schüssel geben und mit der Milch zu einer glatten Creme verrühren. Dann nacheinander die Eier, den Zucker, den Vanillezucker und den Rahmquark dazugeben und verrühren. Die Quark-Masse gleichmässig auf dem Teigboden verteilen.

Den Kuchen auf der untersten Rille in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben und 30 bis 35 Minuten lang backen. Der Kuchen darf dabei höchstens ganz wenig Farbe annehmen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen.

In der Zwischenzeit die Beeren mit dem Wasser, dem Zucker und dem Maizena in eine kleine Pfanne geben. Langsam erhitzen, bis der Saft etwas eindickt. Nicht rühren, damit die Beeren nicht aufplatzen.

Das heisse Beerenkompott auf dem Quark verteilen. Vor dem Servieren vollständig auskühlen lassen.