

Zuckerkuchen



Zutaten für ein Backblech (20 Stücke):

Teig:

- 300 g Mehl
- 6 EL Rapsöl
- 6 EL Milch
- 200 g Quark
- 1 Pkt. Backpulver
- 75 g Zucker

Belag:

- 150 g Zucker
- 50 g Butter

Guss:

- 300 g Schmand
- 2 TL Zucker/Zimtmischung

Zubereitung:

Ein Backblech fetten und Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Dann den Teig zubereiten. Hierzu Quark und Zucker verrühren. Milch mit Öl verrühren, zur Quark-Zuckermischung geben und unterarbeiten. Im Anschluss Mehl und Backpulver mischen, in die Quarkmasse sieben und alles mit den Händen zu einem kompakten, nicht klebenden Teig verkneten.

Den Quark-Öl-Teig auf das Backblech geben, darin ausrollen, gleichmäßig mit dem Zucker bestreuen und die Butterflöckchen darauf setzen.

Alles in den vorgeheizten Backofen geben und für 15 Minuten backen bis die Butter verlaufen und der Kuchen leicht gebräunt ist.

Den Kuchen anschließend aus dem Backofen holen; sofort mit dem Schmand bestreichen und mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.

Nährwertangaben: 197 kcal p.P , 24 g KH p.P.