



SONNTAGSLIEBLINGE

Blaubeerkuchen

mit easy-peasy Bisquit und
Quark-Zitronencreme

www.zweischwestern.net



Teig:

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 60 ml Alpenwasser s'pfizzige
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver

für eine Springform 26 cm

Füllung:

- 125 g Hofmilch Quark
- 150 g Heidelbeerjoghurt
- 80 g Zucker
- 1/2 Bio-Zitrone (Saft + Schale)
- 200 ml Schlagrahm
- 5 Blatt GElatine

Kompott

- 250 g Heidelbeeren
- 100 g Gelierzucker 2:1
- 30 ml Wasser

Anleitung:

1. Eier gemeinsam mit dem Zucker in eine große Schüssel geben. Mineralwasser dazugeben und mit dem Handrührgerät 5-6 min dickschaumig aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf zwei Mal vorsichtig unter die Eimasse heben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.
2. Bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 30 min backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Mit einem Tortenring umschließen.
3. Für die Cremefüllung zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann Quark, Joghurt, Zucker und Zitronensaft, sowie Abrieb in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Topf erwärmen und etwas der Quarkmasse dazugeben, dann diese Masse zur Creme geben. Sahne steif schlagen und unter die Masse rühren. Auf den Tortenboden geben und für mind. 2 h im Kühlschrank kühlen.
4. In der Zwischenzeit, das Kompott herstellen. Dazu die Hälfte der Heidelbeeren mit Gelierzucker und Wasser in einen Topf geben und 3 min aufkochen lassen. Die restlichen Heidelbeeren zugeben und weitere 1-2 min weiterköcheln. Vollständig abkühlen lassen.
5. Den Tortenring entfernen. Die Torte mit dem Kompott dekorieren.

Andere Früchte...

....natürlich könnt ihr das Kompott auch aus anderen Früchten herstellen. Nehmt die Frucht eurer Wahl und kocht sie zu einer flüssigen Marmelade ein. Ersetzt dann aber auch das Joghurt entweder durch ein neutrales Joghurt, oder mit der Geschmacksrichtung passend zu eurem Kompott!