

Quark-Öl-Teig-Kuchen mit Frischkäse Topping

Für ein Blech

Teig:

500 g Mehl	1 Pck. Backpulver	1 Pck. Vanillezucker
125 g Zucker	1 Prise Salz	100 ml Milch
100 ml Öl	1 Ei	150 g Skyr
1 EL Rum		

Topping:

250 g Mascarpone	175 g Frischkäse	250 g frische Beeren
------------------	------------------	----------------------

Backofen auf 175°C vorheizen.

Für den Teig Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Zucker und eine Prise Salz in einer Schüssel vermengen.

Milch, Öl, Ei und Skyr zu der Masse geben und zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Den Teig anschließend auf einem eingefetteten Backblech ausrollen und bei 175 °c für 30-35 Minuten backen.

Den gebackenen Teig aus dem Ofen nehmen und mit Rum bestreichen.

Für das Topping Mascarpone, Frischkäse und Zucker mit einem Handrührgerät cremig rühren und auf dem Kuchenboden gleichmäßig verteilen.

Nach Belieben mit Beeren garnieren und für drei bis vier Stunden kalt stellen.

Björn Freitag am 12. August 2020