

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:  
**Gebackener Quarkkuchen**



© 123rf

**mehr Kochtipps:  
[lifechannel.ch/kochtipp](https://lifechannel.ch/kochtipp)**

## Zubereitung

- Den Kuchenteig in einem hohen Wähenblech auslegen
- Zitrone auspressen und den Saft beiseitestellen
- Das Mondamin in der Milch verrühren ohne dass sich Klümpchen bilden
- Die Eier trennen, das Eiweiss in einen Massbecher geben und das Eigelb in eine grosse Schüssel
- Zucker und Vanillezucker zusammen mit dem Eigelb aufschlagen und den Quark dazugeben, nochmals alles gut vermischen
- Die Milch und den Zitronensaft dazugeben und gut vermischen
- Das Eiweiss aufschlagen bis es steif ist, danach vorsichtig mit einem Schwingbesen unter die Masse mischen

## Zutaten

- 1 Kuchenteig, rund
- 1 kg Halbfettquark
- 5 Eier
- 250 g Zucker
- 2 Vanillezucker
- 2 EL Mondamin
- 250 ml Milch
- 1 Zitrone

- Das hohe Wähenblech mit der Quarkmasse füllen
- Den Quarkkuchen im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 30 Minuten backen
- Eventuell den Kuchen nun mit einer Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird
- Danach den Backofen auf 170 °C stellen und nochmals 30 Minuten backen