



Backen mit Olivenöl

ROLFS QUARKCAKE

für eine Cakeform von 32 cm Länge

TEIG

- 90 g Zucker
- 1 Eigelb von einem Freilandeier
- 80 g natives Olivenöl extra
- 1 Prise Salz
- 1 Briefchen Vanillezucker
- 300 g Weizenmehl/Mehltyp 405
- 2 TL phosphatfreies Backpulver
- ca. 1 dl/100 ml Milch

FÜLLUNG

- 1 Freilandeier
- 100 g Zucker
- 1 Briefchen Vanillezucker
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 250 g Rahm-/Sahnequark
- 500 g Magerquark
- 40 g Maisstärke
- 1 kleine Dose Fruchtsalat, abgetropft
- 1/2 dl/50 ml Saft vom Fruchtsalat

- 1 Zucker und Eigelb gut verrühren.
Olivenöl, Salz und Vanillezucker unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, die Hälfte unter die Eigelbmasse rühren.
Die Hälfte der Milch unterrühren, nun restliches Mehl unterrühren, je nach Konsistenz restliche Milch unterrühren.
Es sollte ein knetbarer Teig entstehen. Möglichst rasch eine Kugel formen, diese in Klarsichtfolie einwickeln, im Kühlschrank 1 bis 2 Stunden ruhen lassen.
- 2 Ei, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und -saft verrühren. Quark unterrühren.
Maisstärke und Fruchtsaft glatt rühren, zusammen mit dem Fruchtsalat unter die Quarkmasse rühren.
- 3 Backofen auf 180°C vorheizen. Cakeform einölen.
- 4 Teig in 3 Portionen teilen. Ein Backpapier in der Größe des Bodens der Cakeform zuschneiden.
Eine Teigportion direkt auf dem Papier ausrollen, in die Form legen. Für die vier Wände aus dem restlichen Teig entsprechend lange Rollen formen und diese in die Form legen und entlang der Wände gut andrücken, die Ränder durch Fingerdruck 5 bis 6 cm hochziehen. Die Quarkmasse einfüllen.
- 5 Quarkcake auf der untersten Schiene einschieben, bei 180°C 60 bis 75 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.
Tipp Der Quarkcake schmeckt nach 3 Tagen am besten. Im Kühlschrank ist er 6 Tage haltbar.