Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

# Speise-Quark auf 122 Arten kostbar gemacht

Malcherek, Friedel

Freiburg i. Br., 1933

Kuchen und Torten

urn:nbn:de:bsz:31-106180

Visual Library

# Kuchen und Torten

*„Wer backt den besten Kuchen?" Schmeckt Muttis Jägertorte besser als der Käsekuchen von Tante Julia? Oder war der Lebkuchen vom Konditor bekömmlicher als der selbstgebackene, den Großmutter zu Weihnachten geschickt hat? „Die Backkunst der Hausfrau ist erkenntlich am Kuchenteig", hat einmal ein ganz gerissener Junggeselle behauptet. Und oft kostete der Besuch unter Kopfschütteln den ersten Bissen des neuen Kuchenrezeptes, wenn er hörte, daß Speisequark „darunter" sei. Aber immer war vom Kuchen und vom Gebäck auch nicht ein Stückchen mehr übrig, so gut hat es allen geschmeckt. Und die Lehr' von der Geschicht': „Vergiß den Quark beim Kuchen nicht!"*



BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

## 100 Grießkuchen

5 Eigelb werden mit 80 Gramm Butter und 200 Gramm Zucker schaumig gerührt. 60 Gramm süße und 3 Stück bittere feingewiegte Mandeln gibt man dazu und schüttet unter ständigem Rühren nach und nach 250 Gramm Weizengrieß hinein.

¾ Pfund Speisequark, mit etwas süßem Rahm oder Milch zerrührt, wird mit ½ Teelöffel Salz, ½ abgeriebenen Zitrone und 1 Eßlöffel Rum oder Arrak geschmeidig geschlagen. Dieser Quark wird nun unter die Grießmasse gemischt und unter das Ganze der Eischnee gezogen. Der steife Teig kommt in eine gut ausgefettete und ausgestreute Rodonkuchenform und wird bei mäßiger Hitze 1¼ Stunde gebacken.

## 101 Marmorkuchen

Bei Herstellung eines Marmorkuchenteiges wird die Hälfte des Teiges mit 200 Gramm geriebener Schokolade vermengt und abwechselnd 1 Löffel hellen und 1 Löffel dunklen Teiges in die Form gegeben.

Der Grießkuchen wird, ohne Schokolade, mit einer weißen Gußmasse nach Rezept Nr. 119, der Marmorkuchen mit Schokoladenguß nach Rezept Nr. 119 garniert.

## 102 Käsetorte

Eine gut ausgefettete Springform wird mit Butterteig ausgelegt und mit folgender Masse gefüllt: 1½ Pfund Speisequark wird mit 100 Gramm Zucker, 50 Gramm Rosinen, 50 Gramm feingewiegte Mandeln ohne Schale, 1 feingewiegte bittere Mandel, 1 Eßlöffel Mehl, 2 Eigelb und einigen Tropfen hellen Likörs zu einer cremeartigen Masse gequirlt. Der steifgeschlagene Eischnee wird zuletzt darunter gegeben. Die Quarktorte benötigt etwa ½ Stunde Backzeit in mäßig heißem Ofen.



BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

## 103 Brieftaschen

Aus Butterteig werden Vierecke geschnitten, gibt in die Mitte einen beliebigen süßen Quark oder die vorher beschriebene Füllmasse und legt die Spitzen der Vierecke gut übereinander. Die Brieftaschen werden mit gequirltem Eigelb gut bestrichen, mit Hagelzucker bestreut und für 5—10 Minuten in den gut erhitzten Backofen geschoben.

## 104 Quarkstrudel

Aus ½ Pfund Mehl, 2 Eiern, ¼ Pfund Speisequark, 70 Gramm Butter, 50 Gramm Zucker und 1 Eßlöffel Rum wird ein geschmeidiger Strudelteig geknetet, läßt ihn etwas ruhen und rollt ihn dann auf einem bemehlten kleinen Tischtuch oder einer großen Serviette sehr dünn aus.

Die Quarkfüllung wird zubereitet aus: 1¼ Pfund durchgetriebenem Speisequark, mit süßem Rahm vermischt, 200 Gramm süße und 5 Gramm bittere abgezogene und feingewiegte Mandeln, ½ abgeriebene Zitrone, 60 Gramm Zucker, 2 Eigelb werden gut verrührt. Diese feine Masse wird auf den ausgerollten Strudelteig ausgestrichen, wobei die Ränder des Teiges freibleiben. Der Strudel wird zusammengerollt, indem man die Serviette an einer Seite hoch hebt und dadurch den Teig zusammenrollen läßt. Auf einem gebutterten Blech wird der Strudel langsam in heißem Ofen gebacken, bestreicht ihn mit brauner Butter und läßt ihn im Backofen einen Augenblick bräunen. Zuletzt wird der Strudel mit Puderzucker bestäubt.

## 105 Stacheibeertörtchen mit Quark

¼ Pfund Speisequark wird mit 125 Gramm Butter, 1 Prise Salz und 1 Ei schaumig gerührt. Soviel Mehl dazugeben, daß der Teig ausgerollt werden kann. Kleine ausgefettete Tortenförmchen erhalten Boden und Rand aus diesem Teig. Süß angemachter Quark, mit Eiweiß geschlagen,



BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

wird zu einem Drittel in die ausgelegten Förmchen gefüllt, ganze, gedünstete Stachelbeeren, gut abgetropft, daraufgelegt und reichlich mit Zucker bestreut. 10 Minuten lang werden die Törtchen in mäßig heißem Ofen gebacken.

Dieses Rezept ist anwendbar auch bei Erdbeeren, Kirschen, Johannisbeeren.

## 106 Bienenkorb mit Honigquark

Eine nahrhafte, leicht zu bereitende Süßkostfüllung für den Bienenkorb nach Rezept Nr. 18 wird folgendermaßen hergestellt:

40 Gramm Butter wird mit ¼ Liter Honig, etwas Mondamin, 1 Idee Zimt, etwas Vanille schaumig gerührt und mit 6 Eigelb innig verbunden. 1 Pfund Quark wird unter ständigem Rühren nach einer Seite dazugegeben. In die feine glatte Masse, die etwa ½ Stunde lang gerührt wurde, zieht man ¼ Liter geschlagenen Rahm und zuletzt den steif geschlagenen Schnee von 6 Eiern darunter.

## 107 Semmelquarktorte mit Kirschen

3 Milchbrötchen werden in Milch eingeweicht und sehr fest ausgedrückt. 1 ganzes Ei mit Zucker, 1 Idee Zimt und etwas geriebene Zitronenschale wird mit den Semmeln vermengt. Dieser Teig wird in eine sehr gut ausgefettete Spring- oder Auflaufform gefüllt. Gut gewaschene oder abgetropfte Kirschen werden zweifingerbreit darauf gelegt und gut mit Zucker bestreut.

¾ Pfund Speisequark wird mit 110 Gramm grobem Zucker und 1 gehäuften Teelöffel Mondamin zerrührt und kommt auf die Kirschen in die Auflaufform. Mit 1 Eigelb wird die Füllung bestrichen. Butterflöckchen werden obenauf gelegt und das Ganze 1 Stunde in mäßig heißem Ofen gebacken. Statt der Kirschen können feingehobelte Apfelschnittchen, die jedoch reichlich mit Zucker bestreut sein müssen, verwendet werden.



BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

## 108 Apfelquarktorte ohne Boden

Eine sehr gut ausgebutterte Springform wird mit geriebenem Zwieback bestreut. Der Boden muß besonders dick mit den Zwiebackbröseln bedeckt sein. Eine Oblate in Größe des Tortenbodens kommt darüber.

1 Pfund Speisequark wird mit ⅛ Liter süßem Rahm oder mit 70 Gramm schaumig gerührter Butter, 2 Eßlöffeln Mehl und 2 Eigelb fleißig verrührt. 160 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel geriebene Orangen- oder Zitronenschale werden unter die Masse geschlagen. Unter das Ganze 3 Eischnee ziehen. Mit dieser Masse wird die Tortenform zur Hälfte gefüllt. 4 große, feingehobelte Weinäpfel werden möglichst trocken darauf gelegt und mit reichlich Zucker und etwas gestoßenem Zimt bestreut. 1 Tröpfchen Kirsch, Rum oder Arrak durchziehen aromatisch die Äpfel. Ein dicker Kranz von 125 Gramm gut ausgesuchter Rosinen wird in Kranzform auf die Äpfel gelegt. Jetzt kommt die andere Hälfte der Quarkmasse darüber, gießt reichlich zerlassene Butter darauf und bestreue nochmals mit einer guten Handvoll Hagelzucker.

Die Quarktorte wird in mäßig heißem Ofen 1 Stunde lang gebacken.

## 109 Jägertorte

½ Pfund Speisequark wird mit ½ Pfund Zucker, 4 Eigelb und 2 ganzen Eiern, ½ Pfund mit der Schale geriebenen trockenen Mandeln und 5—6 Stück bitteren Mandeln gut vermischt, ½ Stunde lang nach einer Seite fleißig gerührt. Danach wird 1 Prise Salz, ½ abgeriebene Zitrone, einige Tropfen Zitronensaft und ½ Eßlöffel Kirschwasser dem zubereiteten Quark zugegeben und das Ganze nochmals eine gute Viertelstunde nach einer Seite gerührt. 4 Eiweiß werden zuletzt darunter gezogen. Die ganze Masse wird in eine gut ausgefettete und ausgestreute Springform gegeben und in mäßig heißem Backofen 1 Stunde gebacken. Aus der Springform genommen, wird die Torte mit grünem Guß nach Rezept Nr. 119 überzogen.



BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg