



## Quarkkuchen mit Speck und Zwiebel

Mit der Kombination von Quark, Speck und Zwiebel steht der Kuchen geschmacklich dem Elsässer Flammkuchen nahe. Die Fülle ist aber viel dicker und schön fluffig. Damit sie gut zusammenhält wird der Quark mit Ei und Hartweizengriess vermischt, dazu sorgt Backpulver für eine luftige Konsistenz.

### Zutaten (Backblech ø20cm)

- 2 Tranchen Kochspeck, ca. 1cm dick, 150g
- 1 Zwiebel, ca. 120g
- 20g Tafelbutter
- 2 Eier
- 200g Quark, fett
- 1 kleiner Bund glatte Petersilie
- 30g Hartweizengriess
- 8g Backpulver
- Salz und Pfeffer
- 1 Kuchenteig
- Bratbutter

### Zubereitung

Speck zu schmalen Streifen schneiden, Zwiebel grob hacken.

Speck in wenig Bratbutter anrösten bis das Fett glasig wird. Zwiebel zugeben und mitdünsten bis Zwiebel und Speck leichte Röstspuren zeigen. Auskühlen lassen.

Tafelbutter zu Stücken schneiden, in eine Schüssel geben und weich werden lassen.

Backblech ausbuttern und mit dem Teig belegen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Bis zum Befüllen im Kühlschrank lagern.

Eier aufschlagen, Eigelb und Eiweiss trennen, Eigelbe zur Butter geben, Eiweiss in eine separate Schüssel geben.

Zuerst das Eiweiss zusammen mit einer Prise Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen. Das Eiweiss darf nicht mit Eigelb oder Butter in Berührung kommen, da es danach nicht mehr steif wird.

Ofen auf 200° vorheizen.

Eigelbe und Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Quark zugeben und weiter verrühren, bis die Masse homogen ist. Backpulver mit dem Hartweizengriess vermischen und unter die Masse mischen. Speck, Zwiebel und gehackte Petersilie untermischen. 5 Minuten ruhen lassen und mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken. Eiweiss untermischen und sogleich in auf den vorbereiteten Teig geben und auf der untersten Rille in den Backofen schieben. 30 Minuten backen.

Quarkkuchen vor dem Anrichten im Backblech 10 Minuten auskühlen lassen. Er schmeckt gut lauwarm am besten.









