Quark-Guglhupf

Einfacher Trockenkuchen, ist an der Kaffeetafel eine gute Ergänzung für Sahnetorten und Obstkuchen. Schnell und unkompliziert gemacht. Rezept für eine Guglhupf-Form.

Zutaten:

400 g Butter
500 g Zucker
6 Eier
200 g Speisequark
400 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer Zitrone

Zubereitung

Butter schaumig rühren. Eier, Zucker, Salz und Zitronenschale dazugeben und gut verrühren.
Den Quark dazugeben.

Mehl, Speisestärke und Backpulver dazugeben und in ca. 1-2 Minuten unterrühren.

Die Masse in eine gefettete Guglhupf-Form füllen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene auf 190° ca. 55-60 Minuten backen.

Anschließend mit Puderzucker bestäuben.