



Von [aprilscherz](#)
am 17.04.2009

"Karamellbonbons,
Himbeeren und Quark,
das spricht für sich
selber..."

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept
anschließend auf
<http://www.rezeptwiese.de>
und/oder schreiben
Sie einen Kommentar!

Toffee Himbeer Quarkkuchen

Menüart: Kaffeetafel

Anlass: Ostern, Muttertag, Hochzeit, Taufe / Geburt, Sommer,
Festlich backen

Zubereitungsart: Backen

Schwierigkeitsgrad: gelingt leicht

Zeitaufwand: bis 80 Min.

Tags: Himbeeren, Quark und Schokotoffee

Zutaten für 1 Portion(en)

für den Teig

100 g Schokotoffee Bonbons
200 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
3 Stk. Eier
200 g Mehl
2 TL Backpulver
75 ml Milch

für die Quarkcreme

3 Bl. Gelatine
400 g Quark
450 g Sahne
200 g Himbeeren, gefroren oder frisch
100 g Zucker

für den Karamell

100 g Zucker
1 Stk. Gefrierbeutel
1 Stk. Backpapier

Zubereitung

1. Toffees in grobe Stücke schneiden. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren, Eier nach und nach zugeben. Mehl mit Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unterrühren.

2. Eine Quadratische Springform (23x23 cm) mit Backpapier

auslegen. Teig darin glattstreichen, im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 175 Grad) 30-35 Min. backen. Aus der Form lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

3. Inzwischen den Zucker für den Karamell bei kleiner Hitze bräunen, auf das Backpapier geben und erkalten lassen. Danach im Gefrierbeutel auf die gewünschte Größe zerkleinern. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

4. Quark mit 100 g Zucker cremig rühren. 300 g Sahne steif schlagen, 150 g Sahne erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Gelatinesahne in den Quark rühren, steife Sahne unterheben.

5. Himbeeren verlesen, die tiefgekühlten vorher auftauen, und 125 g unter die Creme heben. Springformrand um den Boden legen, die Creme darauf verteilen.

2-3 Std. kalt stellen. Den Kuchen mit den restlichen Himbeeren belegen, und mit den Karamellsplittern bestreuen.

Wer keine eckige Springform hat, kann natürlich auch eine Runde Form nehmen oder einen Backrahmen.