



Folge 10

QUARKKUCHEN MIT DAMASSINE UND HASELNUSSTREUSELN

Im Schlossgarten von Porrentruy fühlt sich der Steinkauz besonders wohl. Er ist in der Schweiz nur noch in drei Verbreitungsgebieten – Ajoie, Genf, Tessin – zu finden. Ein Lebensraum wie dieser extensiv bewirtschaftete Obstgarten ist ideal für diese Eulenart. Hier wächst unter anderem die Pflaumensorte Damasson rouge, deren Ursprünge in Syrien liegen. Ausschliesslich vollreife, vom Boden aufgelesene Pflaumen werden für den Damassine-Schnaps verwendet.

REZEPT VON ANNA PEARSON

Die kleinen violetten Früchte der Damassinepflaume passen perfekt zur cremigen Quarkfüllung und den knusprig-mürben Streuseln. Wer keine Damassine bekommt, kann stattdessen Mirabellen, Zwetschgen, Pflaumen, Aprikosen oder auch Äpfel oder Birnen verwenden. Widerstehen Sie der Versuchung, den Kuchen noch warm anzuschneiden – er schmeckt ganz abgekühlt am besten!

Früchte

ca. 450 g Damassine (alternativ Mirabellen, Zwetschgen, Pflaumen, Aprikosen, Äpfel oder Birnen)

Für den **Teig** Butter mit Zucker und Salz in der Küchenmaschine verrühren. Eigelb untermischen (Eiweiss für die Füllung aufheben). Mehl mit Backpulver mischen und unter die Buttermasse arbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die **Streusel** Zucker, Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Butter in kleine Stücke schneiden und in die Schüssel geben. Mit den Händen in die Zucker-Mehl-Mischung reiben, bis feine Streusel entstehen. Wenig Wasser zufügen (ca. 1–2 TL), sodass die Streusel gerade eben zu einer kompakten Masse zusammengefügt werden können, diese dann wieder in nicht zu feine Streusel zerbröseln. Bis zur Verwendung kühlstellen. Die Haselnüsse im Mörser grob zerdrücken oder mit dem Messer grob hacken.

Für 4 Personen

Teig

140 g weiche Butter
60 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
210 g Mehl
1 TL Backpulver

Streusel

60 g Zucker
125 g Mehl
1 Prise Salz
70 g kalte Butter
30 g geröstete Haselnüsse,
Muskatnuss, Zimt nach
Belieben

Füllung

500 g Quark
200 g Cream Cheese
(Doppelrahmfrischkäse)
120 g Zucker
2 Eier
1 Eiweiss
½ unbehandelte Zitrone,
Saft und fein abgeriebene
Schale
35 g Maisstärke
½ Vanilleschote, ausge-
kratzt Mark
1 Prise Salz

Für die **Füllung** alle Zutaten in einer Schüssel verrühren.

Die Damassinepflaumen halbieren und entsteinen, andere, grössere Früchte vierteln oder in Stücke schneiden.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (22 oder 24 cm Durchmesser) bis ca. 2 cm über den Seitenrand hoch mit Backpapier auskleiden. Den Teig halbieren, eine Hälfte zwischen zwei Lagen Backpapier zu einem Kreis in der Grösse der Springform auswallen und auf den Boden der Form geben. Mit den Fingern in die Form drücken. Den restlichen Teig zu Rollen formen, an den Rand des Teigbodens legen und leicht andrücken. Mit den Fingern den Teig nach Bedarf in die Breite und ca. 6 cm in die Höhe ziehen, sodass ein gleichmässiger Rand entsteht. Mit einer Gabel den Boden einstechen und die Füllung daraufgeben. Die Früchte mit der Schnittseite nach oben auf der Füllung verteilen, die Streusel und Haselnüsse darüberstreuen. Nach Belieben mit gemahlenem Zimt und fein geriebener Muskatnuss würzen. Den Kuchen für ca. 90 Minuten in den Ofen geben. Wenn die Füllung gestockt und die Streusel schön gebräunt sind, den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen, danach in den Kühlschrank stellen. Der Quarkkuchen schmeckt kalt am besten und hält sich gut drei Tage im Kühlschrank.



Mit Unterstützung von:

Der **Coop Fonds für Nachhaltigkeit**
unterstützt dieses Projekt.



Schweiz. Natürlich.

Die Arbeit von Hochstamm Suisse unterstützen: Gönnen Sie sich Genuss

Mit grosser Leidenschaft setzen sich Produzenten und Verarbeiter von Hochstamm Suisse für die Erhaltung unserer Hochstamm-landschaften ein. Aus ihrem Obst entstehen Produkte aus der Natur: auf hohen Leitern geerntet, schonend und naturbelassen verarbeitet, natürlich und -gesund.

Mit dem Kauf von Hochstamm Suisse Produkten tragen Sie dieses Engagement mit.

Damit mehr Genuss von stolzen Bäume mit Tradition auf Ihren Tisch kommt.

www.hochstamm-suisse.ch
www.hochstamm-blog.ch



**HOCHSTAMM
SUISSE**