Pikanter Kräuter-Kuchen mit Käse und Quark



Mit leichtem Geschmack nach Schnittlauch

Ein Kuchen mit Käse und Quark. Und vielen Kräutern.

Ich hatte Frischkäse mit Kräutern vorrätig. Und auch Quark. Und wollte beides nicht als Brotauftrich verzehren.

Also bot es sich an, einen herzhaften Kuchen damit zuzubereiten.

Da ich vor kurzem einen süßen Kuchen mit Käse und Quark zubereitet und gebacken hatte, sollte dies doch gelingen.

Da ich vom Quark 200 g zuviel hatte als im ursprünglichen Rezept, musste der Kuchen etwas fester gebunden werden.

Also anstelle 30 g Speisestärke 50 g. Und anstelle 3 Eier 5.

Ich lasse natürlich den Zucker aus dem Rezept für den süßen Kuchen weg.

Der Kuchen gelingt und er schmeckt herzhaft und pikant. Es verwundert jedoch etwas, einen Kuchen zu essen, der nach Schnittlauch schmeckt.

Pikanter Kräuter-Kuchen mit Käse und Quark



15. April 2021
von Thobie
Kategorie Kuchen
Zubereitungszeit
10 Minuten
Garzeit
1 Stunde, 30 Minuten
Gesamtzeit
1 Stunde, 40 Minuten



Zutaten

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 2 Packungen Frischkäse mit Kräutern (à 300 g)
- 2 Packungen Quark (à 250 g)
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 50 g Speisestärke
- 5 Eier
- Schnittlauch
- 1 großer Zweig Rosmarin

Anleitung

1. Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.
2. Kräuter kleinschneiden.
3. Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.
4. Backpapier in einer Spring-Backform auslegen.
5. Mürbeteig auf dem Boden ausdrücken. Keinen Rand hochziehen.
6. Alle Zutaten für die Füllmasse in eine Schüssel geben. Gut mit dem Schneebesen verquirlen.
7. Füllmasse auf den Mürbeteig geben.
8. Im Backofen auf mittlerer Ebene 1 1/2 Stunden backen.
9. Herausnehmen und gut abkühlen lassen.
10. Backform entfernen. Backpapier entfernen.
11. Stückweise anschneiden und servieren.
12. Guten Appetit!

Schlagwörter

Frischkäse,
herzhaft,
Kräuter,
Mürbeteig,
pikant,
Quark,
Rosmarin,
Schnittlauch

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/04/15/pikanter-kraeuter-kuchen-mit-kaese-und-quark/