



# Quarkküchle

## Zutaten für 18 Quarkküchle:

### Teig:

1.000 g	Weizenmehl Type 550
150 g	Zucker
150 g	Butter
250 g	Quark
100 g	Eier (2 Stück)
50 g	Hefe
10 g	Salz
240 g	Milch

---

ca. 1.950 g Gesamtteig

### Quarkfüllung:

500 g	Magerquark
100 g	Zucker
50 g	Stärke
100 g	Eier (2 Stück)
50 g	Butter
	Zitrone, Vanille, Salz

### Obsteinlage:

Es ist jede Art von Obst möglich, frisches, tiefgekühltes oder aus der Konserve

## Zubereitung:

### Küchle

Alle Zutaten in der Knetmaschine 8–10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten und dann zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig zu Portionen zu je 100 g abwägen und rund formen.

Nun nochmals 15 Minuten liegen lassen. Dann zu einem runden Küchle mit Rand ausformen. Die Küchle mit der Quarkmasse und den Früchten füllen, nochmals 20 Minuten stehen lassen und dann backen.

### Quarkfüllung

Zucker und Stärke trocken vermischen und die Eier zügig darunter rühren. Anschließend den Quark unterrühren. Die Butter schmelzen und zum Schluss unter die Masse ziehen. Mit Zitrone, Salz und Vanille abschmecken.

### Alternative: Mohnfüllung

250 ml Milch, 60 g Honig, 100 g Zucker, 60 g Marzipan und 50 g Butter miteinander aufkochen. Salz, Zitrone, Vanille, 270 g Mohn, 15 g Stärke trocken miteinander vermischen und anschließend in die kochende Flüssigkeit rühren. Für weitere 3 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Masse abkühlen lassen und gegebenenfalls mit etwas Milch weicher machen falls die Konsistenz zu fest ist.

# Anleitung



Den Teig zu je 100 g Portionen abwägen.



Die Portionen rundformen.



Den geformten Teig nochmal 15 Minuten stehen lassen.



Anschließend zu einem runden Kuchle mit Rand ausformen.



Die Kuchle mit der Quarkmasse füllen.



Die gefüllten Kuchle mit Obst belegen und nochmal 20 Minuten ruhen lassen.



**Im Holzbackofen:**  
Bei 220 °C einschießen  
Backzeit: 12 – 14 Minuten



**Im Elektro-Steinbackofen:**  
Oberhitze 230 °C  
Unterhitze 140 °C  
Ofen eingeschaltet lassen  
Backzeit: 12 – 14 Minuten



**Im Haushaltsbackofen:**  
Bei 180 °C einschießen  
Backzeit: 12 – 14 Minuten