

7. Juli 2012

# Mutterkuchen

Seit langem mal wieder ein Kuchen im Plötzblog – und dann gleich einer mit Wortwitz ;-).

Meine Familie hat Zuwachs bekommen. Um das zu würdigen, habe ich zu Ehren der Mutter und ihrer Tochter einen dreischichtigen Kuchen kreiert. Er besteht aus Schoko-Mürbeteig, Biskuit und einer Himbeer-Quark-Decke.

Der Kuchen ist relativ dünn gehalten. Wer es gern üppiger mag, sollte die Mengen verdoppeln und ihn im Backrahmen und nicht nur im Blech backen.

Der Mutterkuchen ist äußerst lecker, fruchtig und erfrischend. Die beiden Teige habe ich nach Schweizer Rezepten aus den 1940er Jahren gebacken. Ein Genuss!

## Mürbeteig

- 250 g Weizenmehl 405
- 125 g Butter
- 20 g Zucker
- 5 g Salz
- 130 g Wasser
- 20 g Kakao
- Kakao zum Bestreuen

## Biskuitteig

- 5 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 125 g Zucker
- 125 g Weizenmehl 405
- 100 g Butter (flüssig)

## Quarkmasse

- 1000 g Quark (Magerstufe)
- 200 g süße Sahne
- 90 g Zucker
- 5 g Salz
- 400 g Himbeeren (gefroren)
- 40 g Zucker
- 20 g Zitronensaft
- 20 g Speisestärke

## Zum Verzieren

- 600 g Himbeeren (gefroren)

- 50 g Zartbitterschokolade

Für die Himbeermasse den Zucker (40 g) in einem Topf schmelzen und die Himbeeren darin kurz karamellisieren und anschließend im eigenen Saft einkochen, bis die Masse dickflüssig ist und die Beeren zerkocht sind. Die Masse durch ein Sieb rühren und abkühlen lassen. Den Siebrückstand entsorgen oder anderweitig verarbeiten.

Die Sahne steif schlagen und mit Quark, Zucker und Salz 5 Minuten auf höchster Stufe zu einer cremigen Masse schlagen. Bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Für den Mürbeteig alle Zutaten kurz mit der Hand zu einer homogenen Masse verkneten und ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech drücken. Den Teig mit etwas Kakaopulver bestreuen.

Für den Biskuitteig 80 g Zucker mit Eigelb 5 Minuten auf höchster Stufe zu einem hellgelben Schaum aufschlagen.

Das Eiweiß mit dem übrigen Zucker (45 g) steif schlagen. 2 Esslöffel Eischnee zum Eigelbschaum geben und mit einem Spatel vorsichtig unterheben. Das gesiebte Mehl ebenfalls mit Vorsicht unterheben. Nun den restlichen Eischnee unterheben und zu einer luftigen hellgelben Masse verarbeiten. Zum Schluss die flüssige Butter unterheben.

Den Biskuitteig auf dem Mürbeteig verteilen. Beide Teige bei 200°C 15 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die passierten Himbeeren mit Zitronensaft und gesiebter Speisestärke klumpenfrei verrühren. Unter ständigem Rühren 2-3 Minuten aufkochen lassen. Die Masse sollte deutlich eindicken.

Die Himbeermasse in die Quarkcreme rühren und diese sofort glatt auf dem Teig verstreichen.

Den Kuchen mit gefrorenen Himbeeren und geraspelter Schokolade verzieren und bis zum Verzehr mind. 1 Stunde im Kühlschrank lagern.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 2 Stunden*

