

KARIBISCHER ZUPFKUCHEN

Karibische Frische & Russische Gemütlichkeit

Für die Tartelettes Zucker, Eigelb, Vanillezucker, Salz und Butter glatt arbeiten. Kakaopulver und Mehl einarbeiten, 30 Minuten kalt stellen. Den Teig etwa 3,5mm dick ausrollen und über eine Tarteletteform (24cm) legen, eindrücken und mit dem Rollholz überrollen. Den Teig der über ist abschneiden und kalt stellen.

Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Quarkfüllung Kokoscreme erhitzen. 20g Stärke mit Milch anrühren und damit die Kokoscreme abbinden.

Quark, Eigelb, Weizenstärke, flüssige Butter, Vanillezucker und Salz glatt rühren, Kokoscreme zufügen. Eiweiß und 70g Zucker zu Schnee schlagen, unter die Quarkmasse heben und in die Tarteletteform füllen. Aus dem Rest Mürbeteig Krümel zupfen und aufstreuen. Den Kuchen 25–30 Minuten auf der unteren Schiene backen. Nach dem Backen mit Puderzucker abstäuben.

Für das Kompott Ananassaft mit Zucker, Eigelb und Stärke unter ständigem Rühren aufkochen, Ananasstücke unterheben. Nach Belieben kann Rum eingerührt werden. Das Kompott noch warm zum Zupfkuchen reichen.

TARTELETTES

75g Puderzucker
 2 Eigelb
 5g Vanillezucker
 5g Salz
 150g Butter
 20g Kakaopulver
 225g Weizenmehl

KOKOS-QUARKFÜLLUNG

350g Kokoscreme
 20g Weizenstärke
 25ml Milch
 300g Magerquark
 3 Eigelb
 12g Weizenstärke
 70g flüssige Butter
 1 Msp. Vanillezucker
 1 Msp. Salz
 3 Eiweiß
 70g Zucker

ca. 10g Puderzucker
 zum Abstäuben

ANANASKOMPOTT

150g Ananasstücke
 150g Ananassaft
 5g Zucker
 1 Eigelb
 7g Stärke
 15ml Rum (nach Belieben)