

Blaubeerschnitten mit Quark-Joghurt-Topping und Salted Caramel

Zutaten für einen Blechkuchen mit Blaubeeren

- 350g Mehl
- 340g weiche Butter
- 300g Zucker
- 5 Eier M
- 200g Blaubeeren
- 3 TL Backpulver
- 250g Quark
- 150g Joghurt
- ca. 30g Puderzucker

Zubereitung des Rührbodens mit Blaubeeren

Den Backofen auf 180°C Ober - und Unterhitze vorheizen. Die Butter mit dem Handrührgerät cremig mixen. Den Zucker hinzufügen und weiter rühren. Danach die Eier einzeln dazugeben und zu einer homogenen Masse vermischen. Mehl und Backpulver mischen und mit einem Schneebesen unter den Teig heben. 150g Blaubeeren waschen und ebenfalls unterheben. Auf ein Blech Backpapier geben und die Teigmasse gleichmäßig auf das Blech streichen. 20 Minuten backen. Bei mir ist der Teig so aufgegangen, dass er das ganze Blech abgedeckt hat, also auch am Rand klebte. Es lohnt sich, wenn ihr den Rand des Backblechs mit etwas Butter einfettet.

Quark, Joghurt und Puderzucker mischen und auf den ausgekühlten Kuchen streichen. Das Quark-Joghurt-Topping könnt ihr so süßen, wie ihr es mögt. Die Puderzuckermenge kann beliebig variiert werden.

Zutaten für das Salted Caramel

- 28g Butter
- 1 gestrichener TL Salz
- 2g Vanille gerieben
- 210g Zucker
- 115g Sahne

Zubereitung des Salzkaramells

Den Zucker gebt ihr in einen unbeschichteten Topf und stellt den Herd auf niedrige bis mittlere Hitze. Sobald der Zucker zu schmelzen beginnt, rührt ihr den Zucker mit einem Holzlöffel im Topf um. Ihr rührt so lange, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist und die Masse ein schönes helles braun hat. Das dauert ca. 5 Minuten.

Nehmt nun den Topf vom Herd und rührt die Sahne langsam ein. Achtung das Ganze blubbert ziemlich. Alles gut verrühren und dann die Butter, Vanille und das Salz dazugeben. Verrührt alles gut, bis eine cremige Masse ohne Klumpen entstanden ist. Nun gebt ihr den Topf noch einmal für 3 Minuten bei niedriger Hitze auf den Herd und lasst die Masse kochen.

Danach füllt ihr sie in ein Gläschen um. Das Salzkaramell hält sich ca. 3 Wochen im Kühlschrank und kann bei Bedarf in der Mikrowelle wieder flüssiger gemacht werden.

Das Salted Caramel könnt ihr nach Belieben auf die Quark-Joghurt-Masse geben. Darauf noch die restlichen Blaubeeren verteilen und fertig sind eure Blaubeerschnitten!