

## HOLZFÄLLER-SCHNITTEN

- **Zubereitungszeit:** etwa 40 Minuten, ohne Teiggeh- und Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 50 Minuten

### ZUTATEN FÜR ETWA 20 STÜCKE

#### FÜR DEN HEFETEIG:

- 175 ml Milch (3,5 % Fett)  
75 g Butter oder Margarine  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Trockenbackhefe  
100 g Zucker  
1 Prise Salz

#### FÜR DEN BELAG:

- 1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack  
100 g Zucker  
500 ml Milch (3,5 % Fett)  
4 Eigelb (Größe M)  
750 g Magerquark  
50 g Speisestärke  
4 Eiweiß (Größe M)  
100 g gestiftelte Mandeln

#### ZUM BESTREUEN:

- 2 EL Puderzucker

#### PRO STÜCK:

- E: 10 g, F: 9 g, Kh: 31 g, kcal: 253

1. Für den Teig Milch in einem Topf erwärmen. Butter oder Margarine darin zerlassen.

2. Mehl in einer Rührschüssel mit Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Restliche Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen, mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C

4. Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und auf dem Backblech (gefettet) ausrollen.

5. Für den Belag aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten und etwas abkühlen lassen. Eigelb, Quark und Speisestärkeiterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse auf dem Teig verstreichen und mit den gestiftelten Mandeln bestreuen.

6. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und **etwa 50 Minuten backen**.

7. Den gebackenen Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Anschließend mit Puderzucker bestreuen.

#### TIPP:

Wenn Sie kein Backblech mit hohem Rand zur Verfügung haben, können Sie den Kuchen auch in einer Fettpfanne (30 x 40 cm) zubereiten oder Sie können auch einen Backrahmen in der Größe des Backblechs auf ein normales Backblech stellen.

