Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



QUATRE-QUARTS – FRANZÖSISCHE PFUNDKUCHEN

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · BACKZEIT: 43 MIN.

Der Quatre-quarts ist ein klassischer französischer Kuchen und gehört zu den einfachsten Rührkuchen überhaupt. Wenn ihr nach einem **einfachen Quatre-quarts Rezept** oder einem **französischen Pfundkuchen** sucht, seid ihr hier genau richtig!

Der Name bedeutet „Vier Viertel“ – und genau das macht diesen Kuchen so genial: Er besteht aus vier Zutaten zu gleichen Teilen – Eier, Zucker, Butter und Mehl. Dieses traditionelle Rezept stammt aus der Bretagne und wurde früher ganz praktisch zubereitet: Man hat einfach die Eier (mit Schale!) gewogen und dieses Gewicht für alle anderen Zutaten übernommen. Einfacher geht’s wirklich nicht!

Der Quatre-quarts ist quasi die französische Version des **Pfundkuchens** oder *Pound Cake* – herrlich buttrig, saftig und leicht kompakt. Perfekt für den Alltag, zum Kaffee oder wenn spontan Besuch kommt. Und ganz ehrlich: Er hält sich locker ein paar Tage… zumindest theoretisch.

Was ich besonders liebe: Dieses **Grundrezept für Quatre-quarts** lässt sich unendlich variieren. Ob mit Zitrone, Rum, Äpfeln oder Beeren – ihr könnt daraus immer wieder neue Kuchen zaubern. Ein perfektes Rezept auch zum Backen mit Kindern!

Tipps für den perfekten Quatre-quarts

Damit euer **französischer Pfundkuchen** garantiert gelingt:

- **Backtemperatur im Griff behalten:** Am besten bei 160–170 °C Umluft backen – so wird der Kuchen gleichmäßig durchgebacken.
- **Nicht zu heiß backen:** Sonst wird der Rand zu schnell dunkel und die Mitte bleibt roh.
- **Geduldig sein:** Der Quatre-quarts braucht seine Zeit – immer die Stäbchenprobe machen!
- **Die richtige** Backform **wählen:** Zu dicke Formen leiten die Hitze schlechter die Mitte bleibt oft weich.
- **Alle Zutaten bei Zimmertemperatur verwenden:** Vor allem die Butter – für eine schöne, gleichmäßige Textur.
- **Teig nicht überrühren:** Nach dem Mehl nur noch kurz mischen, sonst wird der Kuchen zu fest.

Warum ist mein Quatre-quarts innen noch roh?

- Temperatur zu niedrig + Backzeit zu kurz nur außen gebacken
- Temperatur zu hoch außen fertig, innen noch flüssig
- Ungeeignete Backform Hitze kommt nicht bis zur Mitte

Wenn euch mein Quatre-quarts gefallen hat, schaut euch unbedingt auch die Variante mit Vanille und Nussbutter an, fast wie vom großen Pâtissier!

Zutaten für 1 Quatre-quarts (französische Pfundkuchen):

(Kastenform 26 cm**) (für diese Form kann man bis 4 Eier das Rezept abrechnen)**

als Erstes die Eier wiegen :

180 g Eier…. also…

180 g Butter, 180 g Mehl, 180 g Zucker… (+ 1 EL Zucker)

ich habe meinen Kuchen mit Zitronen-Geschmack aromatisiert: 3 EL Zitronensaft, 3 EL Zitronen Zeste- oder Zitronenaroma.

Backform: Kastenform 26 cm

Backofen vorheizen.

1- Der Zucker mit den Eigelben rühren bis es weiß wird.

2- Dann die geschmolzene Butter…

…. dann das Mehl und den Zitronen-Saft und die Zeste, oder 4 Tropfen Zitronenaroma….

3- Die Eiweiße als Schnee schlagen (und mit 1 EL Zucker festhalten) und vorsichtig mit dem Teig unterheben.

4-Anschließend in eine Backform eingießen und für **40-45 Minuten bei 180°C Umluf**t backen.

Je nach Backofen kann die Backzeit variieren – daher am besten mit einem Messer oder Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

Dieser Kuchen ist leicht und schmilzt auf der Zunge.

Diese Art von Cake werde ich demnächst mit Äpfeln und Schokolade **backen.**

Man kann es auch mit Rum aromatisieren, aber das ist ein andere Geschichte….

Also lasst eure Fantasie frei und versucht einfach, was euch schmeckt.

Amusez-vous bien et bon appétit

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de