



## Meißner Quarktorte

---

Leckerer Käsekuchen ohne Boden: Rezept für eine 26cm Springform, sehr gehaltvoll.

### Zutaten:

---

Für den Teig:

250 g Butter

6 Eier

300 g Zucker

1 Teelöffel abgerlebene, unbehandelte Zitronenschale

3 Esslöffel Zitronensaft

1 kg trockener Quark

100 g Grieß

1 EL Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 kräftige Prise Salz

125 g Puderzucker

Margarine für die Backform

Backgerät: Springform Butter für die Form

### Zubereitung

---

200 g Butter schaumig schlagen. Die Eier trennen. Eigelb, Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft zur Butter geben und gut verrühren.

Den abgetropften Quark mit Grieß, Mehl und Backpulver vermengen und zur Butter-Eier-Masse geben.

Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und unter die Teigmasse heben. Eine Springform ausbuttern, den Teig hineingeben.

Im vorgeheizten Backofen backen. Backzeit: 50-60 Minuten bei 180 Grad, (Umluft max. 150 Grad). Noch heiß mit der restlichen Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Der Kuchen wird schnell dunkel, spätestens nach der Hälfte der Backzeit sollte der Kuchen mit einer Alufolie abgedeckt werden, Der Puderzucker dient auch dazu die dunkle Decke etwas abzudecken.