



Quarktorte

Käsekuchen oder Quarktorte besteht aus einem dünnen Boden und einer dicken gebackenen Quarkschicht. Rezept für eine runde Springform.

Zutaten:

Für den Teig:

125g Mehl
1 gestrichener Teelöffel Backpulver
50g Butter oder Margarine
50g Zucker
1 Eigelb
1 Eßlöffel Milch

Für die Käsecreme:

750g Quark
5 Eier
1 gestrichener Teelöffel Backpulver
80g Speisestärke
180g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Tasse Milch
abgeriebene Schale einer Zitrone
100g Sultaninen

Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Für den Teig: Mehl mit dem Backpulver zusammen sieben. Fett und Zucker dazugeben und mit dem Eigelb und einem Eßlöffel Milch locker vermischen. Alles zusammenkneten und den Mürbeteig für ca. 1/2 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Den Teig rund ausrollen und den Boden einer gefetteten Springform damit belegen. Den Teig mit einer Gabel einige Male einstechen.

Für die Käsecreme: Eier trennen. Quark in eine Rührschüssel geben, die Eigelb einzeln unterziehen. Mit Backpulver vermischte Speisestärke löffelweise hinzufügen und 2/3 des Zuckers und den Vanillinzucker hineingeben.

Die Eiweiß mit dem Rest Zuckers zu sehr festem Schnee schlagen. Schnee unter die Quarkmasse heben. Die gewaschenen und abgetrockneten Sultaninen auf den Mürbeteigboden legen. Die Quarkmasse daraufgeben.

Im vorgeheizten Backofen auf unterer Schiene 15 Minuten bei 200 Grad backen. Den Kuchen herausnehmen und die hochgegangene Quarkmasse am oberen Rand der Backform rundherum



einschneiden. Dann bei 180 Grad für weitere 45 Minuten backen.

Fertigen Käsekuchen mit Puderzucker bestreuen.