



Dessert

Quarktorte

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

125 gr	Butter
150 gr	Zucker
2 Päckli	Vanillezucker
1	Ei
2 TL	Stärkemehl (z.B. Maizena) oder Vanillepudding-Pulver
1 EL	Zitronenschale
4	Eier
1 kg	Quark
200 gr	Rosinen
30 gr	Griess
20 gr	Puderzucker

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen

Dieser Käsekuchen ist sehr saftig. Man kann ihn auch ohne Rosinen backen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei
Maizena, abgeriebene Zitronenschale

Butter mit Zucker, Vanillezucker und 1 Ei schaumig rühren. Dann Stärkemehl oder wahlweise Vanillepuddingpulver, abgeriebene Schale einer Zitrone und 4 Eier unterrühren.

Quark

Den Quark, möglichst Magerquark, in einem Sieb gut abtropfen lassen und nach und nach unter die Eicreme rühren. Die Masse sollte sehr glatt gerührt sein.

Rosinen

Zum Schluß Rosinen unterheben.

Springform (26 cm Durchmesser)
Butter für die Form einzufetten
Tortenmasse

Eine 26er Springform mit Butter dünn einfetten und mit Griess ausstreuen. Die Käsekuchen-Masse in die Springform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180° ca. 70 Min. auf der mittleren Schiene backen.

Nach ca. 40 Min. den Käsekuchen mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu braun wird.

Nach 70 Min. den Ofen ausschalten, die Tür etwas öffnen und den Käsekuchen langsam abkühlen lassen, bis er lauwarm ist. Der Käsekuchen wird dabei noch fester. Noch warm aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.