

Quarktorte

Ein echter Klassiker den man mal gemacht haben muss.

Manche sagen Käsekuchen, wir nennen sie Quarktorte. Dieses Rezept für eine feine und klassische Quarktorte ist ganz unkompliziert und schnell zubereitet. Die leckere Torte mit Quark kann man sehr gut zu einer kräftigen Tasse Kaffee oder Cappuccino genießen. Sie schmeckt einfach wundervoll.

Zutaten

- FÜR DEN BODEN:
- 150 g Mehl
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- 65 g Butter
- 1 TL Backpulver
- FÜR DEN BELAG:
- 500 g Quark
- 200 g Zucker
- 4 Eiweiß
- 60 g Margarine
- 3 EL Mehl
- 250 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

- Mehl, Zucker, Ei, Butter und Backpulver verrühren und zu einem Teig verkneten. Ein Stück des Teiges zu einer langen Rolle formen, den Rest auf dem Boden einer runden Springform ausrollen. Die vorher geformte Rolle um den Rand legen und leicht andrücken.
- Für den Belag die Margarine schmelzen, den Quark abtropfen lassen und in einer Schüssel mit Mehl und Milch verrühren. Aus dem Eiweiß und dem Zucker einen Eischnee schlagen und unter die Masse ziehen. Das Ganze auf den Teig in die Springform geben und glattstreichen.
- Für 45 bis 60 Minuten in den auf 180 Grad (Ober- Unterhitze) vorgeheizten Backofen geben und goldgelb backen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/quarktorte/>