

## Sächsische Quarktorte



Foto folgt.

Ein einfaches und leckeres Quarkkuchenrezept, was gerade zu Geburtstagsfeiern oder anderen Jubiläen sehr beliebt ist und nicht auf dem Kaffeetisch fehlen darf.

### Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

75 g Zucker 75 g Butter 1 Ei	für dem Mürbeteigboden Ei, Zucker und Butter miteinander verrühren
200 g Mehl 1 TL Backpulver	dann mit den restlichen Zutaten für den Boden verkneten und in einer eingefetteten und mit Mehl bestäubten Springform ausrollen, Teig am Rand für die Quarkmasse ca. 4 cm hochziehen.
2 Eigelb 1 Ei 500 g Quark 1 Pck. Vanillezucker 150 g Zucker 1 Tasse Sonnenblumenöl 500 ml Milch 1 Zitrone (Saft und die fein abgeriebene Zitronenschale) 1 Pck. Vanillepuddingpulver	für die Quarkmasse die Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren.
Ab in den Backofen	die Quarkmasse auf den Teig geben und die Quarktorte ca. 65 min bei 175 °C Umluft im vorgeheizten Herd goldbraun backen. Wenn sich die Kuchendecke nach ca. 30 min Backzeit

zu heben beginnt, mit einem scharfen Messer am Rand rundherum einschneiden.

---

3 Eiweiß  
50 g Zucker

Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen, auf dem Kuchen verteilen und nochmals ca. 10 min im Herd backen. Die fertige Quarktorte vor dem Schneiden etwas abkühlen lassen.

---

**Tipp**

die Quarkmasse kann auch mit 125 g Rosinen (über Nacht in einem Schälchen Rum eingelegt) ergänzt werden.

---