

Quarktorte ohne Boden nach Oma Lissis Rezept



Zutaten :

ca. 850g Quark 40%

4 Esslöffel Gries

250g Zucker

125g Butter

5 Eigelb

3 Päckchen Vanillezucker

1/2 Päckchen Backpulver

Abgeriebene Schale einer Zitrone

Zubereitung:

Butter sahnig rühren.

Eigelb dazu, Zucker, Quark, Gries und Backpulver verrühren und

langsam unter die Masse ziehen.

Nach belieben Rosinen oder wie im Bild ca. 100g Heidelbeeren dazu geben.

Aus dem Eiweiß Schnee schlagen und unter den Quarkteig mengen.

Form fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen (beeser mit Backpapier).

Die fertige Masse in die Form geben und bei 160 bis 180 Grad backen.

Vor dem Verzehr mit etwas Puderzucker bestreuen.