

Quarktorte ohne Boden bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Magerquark, 400 gr Zucker, 6 Eier, 100 gr Grieß, 1 Päckchen Backpulver, 1 Esslöffel Mehl, 2 Zitronen, 1 Prise Salz, 1 Esslöffel Butter, 4 Esslöffel Semmelbrösel.

Die Vorbereitungen:

- Eigelb von Eiweiß trennen
- Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen
- Zitronen auspressen

Die Zubereitung:

Zucker, Saft beider Zitronen und Eigelb mit Schneebeseb verrühren, den Quark unterrühren, Grieß, das gesiebte Backpulver und Mehl anschließend unterrühren. Den Eischnee anschließend unterheben. Die fertige Masse in einer gefetteten mit Semmelbrösel bestreuten Backform (28 cm) geben. Im vorgeheizten Backofen (180° C) auf der Mittelschiene 40 Minuten backen.