

Quarktorte ohne Boden

Zubereitungs-Zeit ca. 75 Minuten

Zutaten:

1 Kg Quark
125 Gramm Butter
300 Gramm Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
3-4 Eier
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
2-3 Essl. Gries
1 Päckchen Backpulver
Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone
(Rum und/oder 125 Gramm Weinbeeren)

Zubereitung:

- sämtliche Zutaten in eine Schüssel geben.
- Alles mit dem Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Springform (26cm Ø) fetten und mit etwas Mehl oder Paniermehl bestreuen.
- Den Teig einfüllen und glattstreichen.
- im Backofen bei mittlerer Hitze (ca. 175 Grad Celsius) ca. 55-65 Minuten backen.