

Gebackene Quarktorte

Ein Tütchen Puddingpulver Vanillie Geschmack billigste Sorte zum kochen!

Ein Tütchen Vanillienzucker, eine Prise Salz

Das abgeriebene einer ungespritzten Zitrone (BIO-Frucht)

250Gramm Zucker

100-150 Gramm Butter je nach verwendetem Quark

50 Gramm Gries

750 Gramm Quark (davon 250Gramm Sahnequark 40%)

5-6 Eier je nach Grösse

3-4 säuerliche Äpfel oder 1 Glas Kirschen oder 1Glas/Büchse Aprikosen

40ml Rum

Die Zitrone erst abreiben und das abgeriebene in die Rührschüssel geben. Den Zitronensaft ebenfalls zum verrühren in die Rührschüssel geben. Den Zucker hinzugeben. Das Puddingpulver, Vanillienzucker, den Rum oder die in Rum eingelegten Rosinen und den Quark ebenfalls. Eier trennen, das Eiweiss mit einer Prise Salz zusammen zu steifen Schnee schlagen. Das Eigelb in die Rührschüssel geben. Die auf dem warmen Wasserbad verflüssigte Butter dazugeben und alles mit dem Rührgerät 10 Minuten zu einer gleichmässigen Masse verrühren.

Das geschlagene Eiweiss unter die Teigmasse heben.

Die geschälten Äpfel in dünne Scheibchen schneiden, mit Zitronensaft überträufeln, oder das andere Obst abtropfen lassen.

Eine Hälfte der Teigmasse in die eingefettete Springform geben, das Obst darauf verteilen und die zweite Hälfte des Teiges auf dem Obst verteilen.

Möglichst im Umluftofen 20 Min bei 180-200 Grad Celsius backen bis der Kuchen goldgelb ist und dann weiter 60-80 min bei 120 Grad. Ein Tortenring um den oberen Rand der Springform gelegt, verhindert das Schwarzwerden des Kuchens. Besonders gut schmecken dazu gegebene Rosinen, wenn sie vorher im Rum einige Stunden ziehen können. Am besten macht sich 54%-73% Jamaika Rum. Der beim backen verdampfende Alkohol lockert den Kuchen auf.

Bei sehr feuchtem Obst, wie Aprikosen, die Griesmenge auf 100G erhöhen.

Der Teig reicht für zwei 20cm oder eine 28cm Springform.