

Pudding / Quarktorte



- 5 Eier
- 850 g Quark (kann ruhig Magerquark sein)
- 200 g Zucker
- 2 Becher süße Sahne à 200 g und
- 2 Becher saure Sahne à 200 g
- 3 EL Öl, neutrales
- 2 Packung Vanillepuddingpulver
- 3 Tropfen Zitronenaroma (Backöl Zitrone)
- 1 TL Rum
- 1 Packung Vanillezucker
- Fett und Paniermehl für die Form

Zubereitung

Als erstes die Eier trennen. Danach das Eiweiß steif schlagen.

Danach Die übrigen Zutaten, sowie die Eigelbe in eine Schüssel geben, verrühren, am Schluss das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

Jetzt die Quarkmasse in eine gefettete und mit Bröseln ausgestreute Backform füllen.

Nun im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 60 bis 70 Minuten backen, ohne die Backofentüre zu öffnen.

Danach Den Kuchen im Ofen erkalten lassen.

Erst nach vollständigem Erkalten aus der Form lösen.

Guten Appetit