

Quarktorte mit Eischnee

Zutaten: für den Boden

200 Gramm Mehl, 50 Gramm Zucker, 1Päckchen Vanillezucker, etwas Backpulver, Salz, 100 Gramm Margarine

für den Belag

3 Eier (trennen)- Eigelb, 200 Gramm Zucker, 1000 Gramm Quark, ca. 2 Tassen Öl, 1,5 Päckchen Vanillepudding, 0,5 Liter Milch

Zubereitung: Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und in einer gefetteten Springform geben.

Den Teig am Rand etwas hochziehen, der Belag ist arg flüssig!!

Die 3 Eier trennen, nur das Eigelb in die Rührschüssel geben. Das Eiweiß in den Kühlschrank stellen- wird erst später gebraucht. Alle anderen Zutaten der Reihe

Nach in die Schüssel geben und gut verrühren bis der Teig Blasen schlägt.

Backzeit: Ca. 45 Minuten bei Mittelhitze. Dann das Eiweiß aus dem Kühlschrank nehmen, mit 3 Esslöffeln Zucker steifschlagen. Nun den Kuchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und den Eischnee drauf verteilen. Dann den Kuchen noch mal 15 Minuten in den Ofen geben bis der Eischnee goldbraun ist. Backblech unten rein sonst wird der Kuchen unten schwarz!!