Blitz-Quarkkuchen

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

1kg Magerquark

4 Eier
30 ml Zitronensaft
150 g Zucker
3 EL Grieß
1 P. Backpulver (12 g)
1 Prise Salz
100 g Puderzucker
1 P. Vanillepuddingpulver

150 g Butter

Hinweis:
Wenn der Teig zu flüssig ist, kann die Form mit Backtrennpapier eingeschlagen werden.

Zubereitungszeit: 30min
Backzeit: 60min
Temperatur: 180°C

Zubereitung:

Eier trennen, Eigelb, Zucker, Grieß, Zitronensaft und Salz im *Schlagkessel*weißcremig rühren. Eiweiß und Puderzucker mit dem *Sofliner groß* zu steifem Schnee schlagenund unter die Eigelbmasse ziehen. Puddingpulver und Backpulver mit dem *Müllermeister* überdenTeig sieben und mit dem *Softliner groß*, unterheben. Nacheinander Quark und flüssige Butterunterziehen.

Margerite auf den *Thermo-Star Vario* mit *Dauerbackunterlage* stellen und die Quarkmasse mit dem *Liftboy spitz* in der Form verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 ° C ca. 60 Minuten goldgelb backen.