

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 *Softliner groß* zu steifem Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen. Puddingpulver und Backpulver mit dem *Müllermeister* über den Teig sieben und mit dem *Softliner groß*, unterheben. Nacheinander Quark und flüssige Butter unterziehen.

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.