



Kochen gegen die Krise



#8 Quarktorte

BOTZ3000 Sendung vom 7.5.2020, zu hören auf Spotify oder auf www.ra.be.ch/botz3000



Du brauchst

1 Portion Mürbeteig (kalt)
4 Eier
1 Prise Salz
150 g Zucker
450 Rahmquark

400 g Magerquark
1/4 TL Kukurmapulver
2 Bio-Zitronen
Backpapier
Mixer, Zitronenreibe, Gummischaber,
Blindback-Kugeln oder Nüsse, Wallholz

So gehts

- Backpapier an Boden von Springform genau ausschneiden und Rand mit Butter ausfetten





Kochen gegen die Krise



- 1/3 vom Teig beiseite stellen, Rest auf Boden auswallen



- vom beiseite gelegten Teig Würstchen drehen und entlang am Rand andrücken und hochziehen
- Mit Nüssen oder "Blindbackkugeln" Teigboden beschweren und 15 Minuten bei 180 Grad backen

• FÜLLUNG

- Eiweiss und -gelb trennen
- Eiweiss mit Prise Salz steif schlagen und im Kühlschrank lagern
- Eigelb, Zucker, beide Quarks und Kukurmapulver gut durchmischen
- Eischnee in Quarkmasse darunterheben
- Backkugeln oder Nüsse vom vorgebackenen Teigboden entfernen

Blindback-Kugeln: Nachhaltige Investition, immer wieder zu gebrauchen



•Quarkmasse auf Boden sorgfältig verteilen und bei 160 Grad 50-60 Minuten backen

•Kuchen erst abkühlen lassen, dann den Rand von der Form lösen



Viel Spass
wünschen Nicole &
Stéphanie



... und immer das lästige Mikrofon im Teig!

