



## **Gebackene Topfentorte (Quarktorte)**

Zutaten

für den Mürbteig:

- 340 g Mehl glatt AT Type W700 /DE Type W550
- 120 g Staub-/Puderzucker
- 140 g Butter
- 2 große Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Backpulver

für die Füllung:

- g Topfen (Quark)
- 230 g Staub-/Puderzucker
- 2 Pck. Puddingpulver Vanille
- 600 ml flüssiges Schlagobers /Sahne
- 4 Eier

Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbteig auf die Arbeitsfläche geben und rasch zu einem einen etwas weicheren Teig herstellen. Den Teig zwischen zwei Backpapier-Blätter rund ausrollen und in eine Springform (Durchmesser 26 - 28 cm) legen und bis an den Rand hochziehen. Die Springform in den Kühlschrank stellen.

Alle Zutaten für die Füllung in eine große Schüssel geben und mit einem Mixer gut verrühren. Achtung, die Masse ist ziemlich dünnflüssig!

Die Füllung dann in die mit dem Teig ausgekleidete Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad 75 bis 90 Minuten auf Sicht backen. Der Rand darf etwas dunkler sein.

Aus dem Backrohr nehmen und erst nach dem völligen Erkalten aus der Form nehmen, da die Masse unmittelbar nach dem Herausnehmen aus dem Backofen noch zu weich ist.

Gutes Gelingen wünscht Dir Gudrun von Mödling.

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)

**Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen. Der Link darf gerne geteilt werden!**